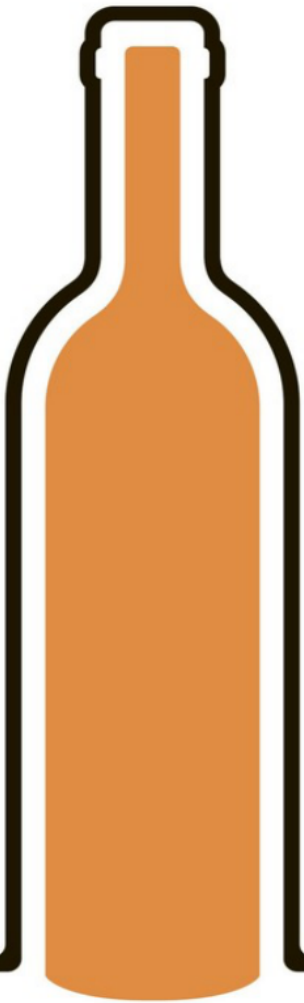
Алкофан

РЕЦЕПТЫ АЛКОФАНА

Теория и практика приготовления спиртных напитков дома



БОЛЕЕ 100 РЕЦЕПТОВ

самогон и водка;
вино;
пиво и квас;
коньяк и виски;
ликеры, настойки, наливки;
абсент, джин, самбука,
медовуха и другие.

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

«Рецепты Алкофана» – обобщенный и систематизированный восьмилетний опыт автора. При этом каждый рецепт проверен десятками тысяч пользователей сайта alcofan.com, что гарантирует его правильность. Цель книги – дать точные пошаговые инструкции по приготовлению домашних алкогольных напитков, следуя которым читатель может порадовать себя и близких вкусным качественным спиртным, сделанным своими руками.

- Рецепты Алкофана
  -
  - От автора
    -
  - Общие вопросы
    - Спиртовое брожение – магия превращения сахара в этиловый спирт
    - Условия брожения
    - Виды дрожжей
    - «Дикие» дрожжи (рецепты заквасок для фруктовых браг и вина)
    - Изюмная закваска
    - Закваска из ягод
    - Выбор и подготовка воды для приготовления напитков
    - Подходящие емкости для сбраживания браги и вина
    - Понятие и виды гидрозатворов (водяных затворов)
    - Выбор емкостей для хранения спиртных напитков
    - Как пользоваться спиртометром и виномером
    - Виды спиртометров
    - Начальные условия проведения измерений
    - Как измерять крепость спиртометром
    - Как развести спирт или самогон водой
    - Технология разбавления
    - Влияние сивушных масел на самогон, вино и другие напитки
    - Польза и вред сивушных масел
    - Как приготовить карамельный краситель (колер)
    - Как пользоваться колером

- Подготовка дубовых бочек к использованию
- Технология подготовки новой бочки
- Техника безопасности винокура
- Общие советы
- Предварительная подготовка к перегонке
- Техника безопасности при дистилляции
- Техника безопасности при ректификации
- Ответственность за приготовление спиртных напитков
- Статус винокурения в современной России
- Ответственность в Украине и Белоруссии

- Самогон и водка
  - Теория приготовления браги
    - Правильные пропорции воды, сахара и дрожжей
    - Добавлять ли сахар, фруктозу и декстрозу во фруктовые и зерновые браги
    - Приготовление инвертированного сахара
    - Рецепт инвертированного сахара
    - Горячее и холодное осахаривание крахмалосодержащего сырья
    - Горячее осахаривание солодом
    - Холодное осахаривание ферментами
    - Подкормка дрожжей в сахарной браге
    - Почему брага не бродит и как исправить ситуацию
    - Как погасить пену в браге
    - Как определить готовность браги
    - Дегазация браги
    - Пошаговая инструкция по дегазации браги
    - Осветление браги
    - Понятие дробной перегонки: «головы», «тело» и «хвосты» самогона
    - Методы отделения «голов»
    - Как отделять «хвосты» в самогоне
    - Универсальная технология перегонки браги
    - Утилизация барды (остатков браги после перегонки)
    - Методы и средства очистки самогона
    - Активированный уголь
    - Очистка самогона углем методом настаивания
    - Проточный метод очистки самогона углем

- Фильтр для очистки воды
- Молоко
- Черный ржаной хлеб
- Белок куриного яйца
- Растительное масло
- Марганцовка (устаревший)
- Пищевая сода (устаревший)
- Как фильтровать самогон через вату (фильтр для кофе)
- Смягчение вкуса самогона
- Технология смягчения вкуса самогона
- Изменение цвета самогона натуральными красителями
- Имитация выдержки самогона в дубовой бочке
- Самогон на дубовой коре
- Самогон на дубовой древесине (чипсах)
- Водка из спирта в домашних условиях
- Полная технология приготовления сахарного самогона
- Рецепт браги из сахара
- Перегонка

- Рецепты браг из разного сырья
  - Яблочная
  - Из яблочного сока
  - Из слив
  - Из изюма (пейсаховка)
  - Из ягод винограда
  - Из яблочного или виноградного жмыха (выжимок, мезги)
  - Из вишен (киршвассер)
  - Из груш
  - Из абрикосов (шнапс)
  - Из тутовых ягод (шелковицы)
  - Из меда
  - Из солода (пророщенного зерна)
  - Из кукурузы (основа для бурбона)
  - Из ячменя (пшеницы, ржи) на диких или обычных дрожжах
  - Из чистого крахмала
  - Из риса
  - Из березового сока («Княжеский самогон»)
- Ответы на часто задаваемые вопросы

- Домашнее виноделие

- Способы приготовить винные дрожжи дома
  -
  - Из кожицы ягод (фруктов)
  - Из бродящего сусла
  - Из осадка
- Нужно ли добавлять воду в винное сусло
- Регулировка кислотности винного сусла
- Методы понижения кислотности вина
- Когда и как правильно добавлять сахар
- Что делать, если домашнее вино перестало бродить (не забродило вовсе)
- Борьба с обильной пеной при брожении вина
- Методы погасить пену на вине
- Как правильно снимать вино с осадка (фильтровать)
- Технология снятия вина с осадка
- Выдержка вина (созревание)
- Профилактика и лечение болезней домашнего вина
- Опасные болезни вина
- Недостатки (пороки, дефекты) вина
- Профилактика и удаление плесени (цвели) из домашнего вина
- Меры профилактики
- Методика удаления плесени с вина
- Понятие и методы осветления вина («оклейки»)
- Методы осветлить вино
- Профилактика и устранение горечи в домашнем вине
- Технология пастеризации вина
- Этапы пастеризации вина
- Полная технология приготовления на примере виноградного вина
- Этапы приготовления виноградного вина
- Рецепты вин
  - Из яблок (сидр)
  - Из виноградного или яблочного жмыха (выжимок)
  - Из вишен
  - Из слив
  - Из абрикосов
  - Из малины
  - Из клубники
  - Из черешни

        - Из черной смородины
        - Из красной смородины
        - Из сухофруктов
        - Из черноплодной рябины
        - Из старого варенья
        - Из цветов (розы, одуванчика, сирени, акации и т. д.)
        - Кагор, близкий к церковному
    - Ответы на часто задаваемые на вопросы
- Коньяк и виски
    - Имитация коньячного вкуса
    - Рецепт Латгальского коньяка
    - Коньяк из чернослива
    - Технология приготовления настоящего коньяка (виноградного бренди)
    - Рецепт коньяка из винограда
    - Имитация вкуса виски настаиванием на дубовой щепе
    - Технология приготовления настоящего домашнего виски
- Пиво и квас
    - Варка настоящего пива дома без специального оборудования
    - Рецепт пива
    - Популярные рецепты пива
        - Из концентрата (солодового экстракта)
        - Из меда
        - Из черного хлеба (пивной напиток)
    - Методы карбонизации пива (насыщения углекислым газом)
    - Рецепты домашнего кваса
        - Из солода (классический квас)
        - Из хлеба без дрожжей (на изюмной закваске)
        - Из ржаной муки без дрожжей на гуще («деревенский»)
        - Из березового сока
        - Из яблок
- Настойки, наливки, ликеры
    - Общие нюансы приготовления
        - Разница между ликерами, настойками и наливками
        - Выбор алкогольной основы
        - Предварительная подготовка сырья

- Чем заменить свекольный сахар
- Приготовление сиропа
- Как правильно снимать цедру цитрусовых
- Оставлять ли косточки
- Что делать с мутью и осадком в готовых напитках

- Рецепты настоек
  - На вишне (с косточками и без)
  - На сливах
  - Из яблок
  - Клубнично-лимонная
  - Кедровка – на кедровых орешках
  - На подвешенном лимоне
  - Зубровка
  - Клюковка (на ягодах клюквы)
  - Бородинская (на хлебе)
  - Ерофеич (на травах)
  - На корне имбиря
  - На ржаном солоде с чесноком и перцем
  - Мятно-лимонная
  - На калине
  - Калгановка – на корне калгана
  - На фисташках (скорлупе)
  - Кюммель (тминная)
  - На изюме
  - На белом винограде
  - На чернослив
  - С абрикосовым соком, мятой и медом
- Рецепты ликеров
  - Бейлис (имитация)
  - Лимончелло (лимонный)
  - Апельсиновый (имитация куантро)
  - Амаретто (миндальный)
  - Малибу (кокосовый)
  - Шоколадный (имитация ликера «Моцарт»)
  - Кофейный со сгущенным молоком
  - Из вишни
  - Из малины (быстрого приготовления)
  - Из черной смородины
  - Из красной смородины
  - Из абрикосов
  - Из лепестков розы
  - Банановo-молочный
  - Из кизила

        - Из орехов (грецких или других)
    - Рецепты наливок
        - Из вишен
        - Из малины
        - Из клубники
        - Из слив
        - Из абрикосов
        - Из черешни
        - Из черноплодной рябины
        - Из крыжовника
        - Из смородины (красной или черной)
        - Из алычи
        - Из старого варенья
  - Технологии приготовления других напитков
    - Абсент
    - Ром
    - Рецепт настоящего рома
    - Самбука
    - Джин
    - Шампанское (игристое вино)
    - Вермут (мартини)
    - Чача
    - Текила (имитация вкуса)
    - Медовуха
    - Как сделать медовуху газированной
    - Перцовка с медом
    - Хреновуха
    - Глинтвейн (горячее вино)
    - Грушевый сидр
    - Бехеровка (имитация)
- notes
  - 1
  - 2

Рецепты Алкофана
Теория и практика приготовления спиртных напитков дома

Алкофан

© Алкофан, 2017

ISBN 978-5-4485-7301-9
Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

От автора

Большинство книг о винокурении и виноделии написано профессиональными технологами, промышленный опыт которых сложно воспроизвести дома, или дилетантами, собравшими непроверенные «народные» рецепты из общедоступных источников. В результате начинающему винокуру приходится самому набивать шишки: разбираться в сложных терминах, а потом пытаться приспособить заводскую технологию под свои нужды, либо проверять рецепты на свой страх и риск, понимая, что многие из них будут неправильными. В обоих случаях приходится потратить немало времени и средств, прежде чем результат – изготовленный своими руками качественный спиртной напиток – будет достигнут.

Цель этой книги – дать читателю работающие пошаговые рецепты алкогольных напитков, адаптированные для домашних условий с минимальным набором оборудования, сопроводив технологии приготовления доступно изложенной теорией для понимания сути проводимых манипуляций.

«Рецепты АлкоФана» – обобщенный и систематизированный восьмилетний опыт автора в приготовлении спиртного. При этом каждый рецепт проверен десятками тысяч пользователей сайта alcofan.com, что гарантирует правильность пропорций и методики приготовления.

Книгу можно читать с первой и до последней главы, постигая все азы, или по отдельным главам и даже рецептам, просто шаг за шагом выполняя инструкции без углубления в теорию.

Вопросы автору можно задать на сайте alcofan.com, там же находятся сотни других рецептов, которые не попали в книгу.

Присоединяйтесь к нашему сообществу «Братство Алкофанов» на форуме forum.alcofan.com, делитесь своими наработками и получайте помощь опытных участников.

Видеорецепты, ролики о культуре употребления спиртных напитков и методы приготовления популярных коктейлей опубликованы на «Канале ценителей спиртных напитков» на видеохостинге YouTube.

Удачи в освоении прекраснейшего хобби виноделия и самогоноварения, которым увлечены миллионы людей во всем мире!

С уважением,

АлкоФан.

Общие вопросы

Спиртовое брожение – магия превращения сахара в этиловый спирт

Спиртовое брожение лежит в основе приготовления любого алкогольного напитка. Это самый простой и доступный способ получить этиловый спирт. Второй метод – гидратация этилена – является синтетическим, применяется редко и только в производстве водки. Мы рассмотрим особенности и условия брожения, чтобы лучше понять, как сахар превращается в спирт. С практической точки зрения эти знания помогут создать оптимальную среду для дрожжей, правильно подготовив сусло – смесь сырья с водой перед брожением.

Спиртовое брожение – это процесс превращения дрожжами глюкозы в этиловый спирт и углекислый газ в анаэробной (бескислородной) среде. Уравнение следующее:

$C_6H_{12}O_6 \rightarrow 2C_2H_5OH + 2CO_2$.

В результате одна молекула глюкозы превращается в две молекулы этилового спирта и две молекулы углекислого газа. При этом происходит выделение энергии, что приводит к незначительному повышению температуры среды. Также в процессе брожения образуются сивушные масла: бутиловый, амиловый, изоамиловый, изобутиловый и другие спирты, которые являются побочными продуктами обмена аминокислот. Во многом сивушные масла формируют аромат и вкус напитка, но большинство из них вредны для человеческого организма, поэтому производители стараются очистить спиртное от вредных сивушных масел, но оставить полезные.

Дрожжи – это одноклеточные грибы шарообразной формы (около 1500 видов), активно развивающиеся в жидкой или полужидкой среде, богатой сахарами: на поверхности плодов и листьев, в нектаре цветов, мертвой фитомассе и даже почве.

Это одни из самых первых организмов, «приручённых» человеком, в основном дрожжи используются для выпечки хлеба и приготовления спиртных напитков. Археологами установлено, что древние египтяне за 6000 лет до н. э. научились делать пиво, а к 1200 году до н. э. освоили выпечку дрожжевого хлеба.

Научное исследование природы брожения началось в XIX веке, первыми химическую формулу предложили Ж. Гей-Люссак и А. Лавуазье, но осталась неясной сущность процесса, возникло две теории. Немецкий ученый Юстус фон Либих предполагал, что брожение имеет механическую природу – колебания молекул живых организмов передаются сахару, который расщепляется на

спирт и углекислый газ. В свою очередь Луи Пастер считал, что в основе процесса брожения биологическая природа – при достижении определенных условий дрожжи начинают перерабатывать сахар в спирт. Пастеру опытным путем удалось доказать свою гипотезу, позже биологическую природу брожения подтвердили другие ученые.

Русское слово «дрожжи» происходит от старославянского глагола drozgati, что значит «давить» или «месить», прослеживается явная связь с выпечкой хлеба. В свою очередь английское название дрожжей yeast происходит от староанглийских слов gist и gyst, которые значат «пена», «выделять газ» и «кипеть», что ближе к винокурению.

В качестве сырья для спирта используют сахар, сахаросодержащие продукты (в основном фрукты и ягоды), а также крахмалосодержащее сырье: зерно и картофель. Проблема в том, что дрожжи не могут сбродить крахмал, поэтому сначала нужно расщепить его до простых сахаров, это делается ферментом – амилазой. Амилаза содержится в солоде – пророщенном зерне – и активируется при высокой температуре (обычно 60–72 °C), а сам процесс преобразования крахмала до простых сахаров называется осахариванием. Осахаривание солодом («горячее») можно заменить внесением синтетических ферментов, при котором не нужно нагревать сусло, поэтому метод называется «холодным» осахариванием.

Условия брожения

На развитие дрожжей и ход брожения влияют следующие факторы: концентрация сахара, температура и свет, кислотность среды и наличие микроэлементов, содержание спирта, доступ кислорода.

1. Концентрация сахара. Для большинства рас дрожжей оптимальная сахаристость сусла составляет 10–15 %. При концентрации выше 20 % брожение ослабевает, а при 30–35 % почти гарантированно прекращается, поскольку сахар становится консервантом, препятствующим работе дрожжей.

Интересно, что при сахаристости среды ниже 10 % брожение тоже протекает слабо, но прежде чем подслащать сусло, нужно помнить о максимальной концентрации спирта (4-й пункт), полученного в ходе брожения.

2. Температура и свет. Для большинства штаммов дрожжей оптимальная температура брожения – 20–26 ˚С (пивным дрожжам низового брожения требуется 5–10 ˚С). Допустимый диапазон – 18–30 ˚С. При более низких температурах брожение существенно замедляется, а при значениях ниже нуля процесс останавливается и дрожжи «засыпают» – впадают в анабиоз. Для возобновления брожения достаточно поднять температуру.

Слишком высокая температура уничтожает дрожжи. Порог выносливости зависит от штамма. В общем случае опасными считаются значения выше 30–32 ˚С (особенно для винных и пивных), однако, существуют отдельные расы спиртовых дрожжей, способные выдержать температуру сусла до 60 ˚С. Если дрожжи «сварились», для возобновления брожения придется добавить в сусло новую партию.

Процесс брожения сам по себе вызывает повышение температуры на несколько градусов – чем больше объем сусла и активнее работа дрожжей, тем сильнее нагрев. На практике коррекцию температуры делают, если объем больше 20 литров – достаточно держать температуру ниже 3–4 градусов от верхней границы.

Емкость оставляют в темном месте или накрывают плотной тканью. Отсутствие прямых солнечных лучей позволяет избежать перегрева и позитивно сказывается на работе дрожжей – грибки не любят солнечного света.

3. Кислотность среды и наличие микроэлементов. Среда кислотностью 4,0–4,5 pH способствует спиртовому брожению и подавляет развитие сторонних микроорганизмов. В щелочной среде выделяются глицерин и уксусная кислота. В нейтральном

сусле брожение протекает нормально, но активно развиваются патогенные бактерии. Кислотность сусла корректируют перед внесением дрожжей. Зачастую винокуры-любители повышают кислотность лимонной кислотой или любым кислым соком, а для снижения гасят сусло мелом или разбавляют водой.

Кроме сахара и воды дрожжам требуются другие вещества – в первую очередь это азот, фосфор и витамины. Эти микроэлементы дрожжи используют для синтеза аминокислот, входящих в состав их белка, а также для размножения на начальном этапе брожения. Проблема в том, что в домашних условиях точно определить концентрацию веществ не получится, а превышение допустимых значений может негативно сказаться на вкусе напитка (особенно это касается вина). Поэтому предполагается, что крахмалосодержащее и фруктовое сырье изначально содержит требуемое количество витаминов, азота и фосфора. Обычно подкармливают только брагу из чистого сахара.

4. Содержание спирта. С одной стороны, этиловый спирт – продукт жизнедеятельности дрожжей, с другой – это сильный токсин для дрожжевых грибков. При концентрации спирта в сусле 3–4 % брожение замедляется, этанол начинает тормозить развитие дрожжей, при 7–8 % дрожжи уже не размножаются, а при 10–14 % перестают перерабатывать сахар – брожение прекращается. Только отдельные штаммы культурных дрожжей, выведенных в лабораторных условиях, толерантны к концентрации спирта выше 14 % (некоторые продолжают брожение даже при 18 % и выше). Из 1 % сахара в сусле получается около 0,6 % спирта. Это значит, что для получения 12 % спирта требуется раствор с содержанием сахара 20 % (20 × 0,6 = 12).

5. Доступ кислорода. В анаэробной среде (без доступа кислорода) дрожжи нацелены на выживание, а не размножение. Именно в таком состоянии выделяется максимум алкоголя, поэтому в большинстве случаев нужно оградить сусло от доступа воздуха и одновременно организовать отвод углекислого газа с емкости, чтобы избежать повышенного давления. Эта задача решается путем установки гидрозатвора.

При постоянном контакте сусла с воздухом возникает опасность скисания. В самом начале, когда брожение активное, выделяющийся углекислый газ выталкивает воздух от поверхности сусла. Но в конце, когда брожение ослабевает и углекислоты появляется все меньше, воздух попадает в незакрытую емкость с суслом. Под воздействием кислорода активируются уксуснокислые бактерии, которые начинают перерабатывать этиловый спирт на уксусную кислоту и воду, что

приводит к порче вина, снижению выхода самогона и появлению у напитков кислого привкуса. Поэтому так важно закрыть емкость гидрозатвором.

Однако, для размножения дрожжей (достижения оптимального их количества) требуется кислород. Обычно достаточно той концентрации, что находится в воде, но для ускоренного размножения брагу после внесения дрожжей оставляют на несколько часов открытой (с доступом воздуха) и несколько раз перемешивают.

Виды дрожжей

Для приготовления спиртных напитков можно использовать один из четырех видов дрожжей: хлебопекарные, спиртовые, винные и пивные. У каждого вида есть свои преимущества и недостатки.

1. Хлебопекарные дрожжи. Бывают сухими (в пакетиках) и прессованными (в брикетах). Для самогоноварения принципиальной разницы нет, но хранить и пользоваться проще сухими.

Преимущества:

– быстрое брожение – брага будет готова за 4–12 дней (обычно 7–10);

– доступность – продаются повсеместно.

Недостатки:

– не подходят для вина, наливок и пива;

– портят фруктовый и зерновой аромат самогона.

Рекомендованы для сахарной браги.

2. Спиртовые дрожжи. Предназначены для получения спирта.

Преимущества:

– минимальный срок брожения – 3–7 дней (обычно 4–5);

– не влияют на аромат зерновых и сахарных дистиллятов;

– повышенная стойкость – большинство штаммов выдерживают концентрацию спирта в браге до 16–18 %, в то время как другие виды – 12–14 %;

– брага накапливает меньше вредных примесей – результат быстрого брожения;

– почти полное отсутствие пены при брожении.

Недостатки:

– редко встречаются в магазинах (нужно заказывать);

– не подходят для вина, наливок и пива;

– стоимость – цена на спиртовые дрожжи выше, чем на хлебопекарные.

Спиртовые дрожжи – прекрасный выбор для зерновых дистиллятов и сахарного самогона, в других напитках не используются.

3. Винные дрожжи. Подходят для приготовления вина, наливок и фруктовых браг. Причем в случае с вином и наливками это единственно возможный вариант, другие виды дрожжей использовать нельзя, иначе получится брага.

Винные дрожжи бывают «дикими» – штаммы, живущие на кожице фруктов (ягод), и «магазинными» – лучшие расы, отобранные и разведенные в лабораторных условиях из дрожжей

на винограде. В плане стабильности брожения, крепости и формирования органолептических свойств напитка «магазинные» дрожжи лучше «диких».

Преимущества винных дрожжей:

– не влияют на аромат и вкус готового напитка или даже обогащают их;

– доступность – «дикие» штаммы можно получить бесплатно из фруктов и ягод.

Недостатки:

– долгий срок брожения – 30–60 дней;

– цена – обычно магазинные винные дрожжи дороже хлебопекарных;

– низкая устойчивость – винные дрожжи более требовательны к среде, чем другие виды, «дикие» штаммы нуждаются в предварительной активации – приготовлении закваски (за 3–5 дней до работы с суслом).

Винные дрожжи бесполезно применять для сахарных и зерновых браг – срок брожения увеличится, но улучшения вкуса или запаха самогона не произойдет.

4. Пивные дрожжи. Впервые такой штамм выделили специалисты компании Carlsberg в 1881 году. До этого в пивоварении использовались любые штаммы дрожжей, попадавшие в сусло из воздуха, а пиво больше напоминало брагу с хмелем, а не современный пенный напиток.

Пивные дрожжи бывают двух видов:

– верхового брожения (рабочая температура 14–28 ˚С) – в активном состоянии находятся сверху сусла, благодаря высшим спиртам и эфирам формируют широкую гамму ароматов, позволяют создавать более крепкие сорта пива;

– низового брожения (оптимальная температура 6–8 ˚С) – при брожении оседают на дне в виде рыхлого осадка, лучше раскрывают солодовый аромат и хмелевые нотки, а пиво всегда светлое.

Пивные дрожжи используются только для приготовления пива и не подходят для других напитков.

«Дикие» дрожжи (рецепты заквасок для фруктовых браг и вина)

Приготовление закваски – это активация дрожжей, находящихся на поверхности изюма, свежих ягод или фруктов. Закваска нужна для перестраховки, на случай если на сырье не осталось своих дрожжей или они погибли по каким-то причинам. Закваска используется для вина и фруктовых браг, ставить на ней сахарную или зерновую брагу бессмысленно – срок брожения увеличится в несколько раз, а качество напитка (аромат, вкус, количество вредных веществ) не изменится.

Норма – 2–3 % закваски от объема сусла. При внесении в сусло с мезгой (не процеженное) или брагу можно добавлять закваску вместе с ягодами, но для активации вина с отжатой мезгой лучше использовать только жидкость. Готовую закваску можно хранить в холодильнике герметично закрытой не дольше 10 дней.

Изюмная закваска

Закваску из изюма делают за 3–4 дня до внесения в сусло. Почти всегда используется немытый изюм, поскольку это самый надежный источник винных дрожжей. Проблема в том, что большинство современного изюма обработано химикатами и консервантами для длительного хранения, поэтому далеко не все ягоды забродят. Лучше сразу купить 2–3 вида изюма (желательно в разных магазинах) и попробовать каждую партию в качестве закваски.

1. 150–200 г изюма засыпать в бутылку или банку, добавить 50 г сахара, залить свежей водой комнатной температуры (300–400 мл). Перемешать.

2. Закрыть емкость рыхлой ватной пробкой или просто перевязать горлышко марлей.

3. Поставить на 3–4 дня в теплое темное место. При появлении на поверхности пены, шипения и легкого запаха брожения закваска готова. Если этого не произошло, появился неприятный запах или плесень, значит, из-за обработки консервантами на выбранном изюме не осталось диких дрожжей и придется использовать другой, повторив всю процедуру сначала.

Закваска из ягод

Желательно, чтобы ягоды были своими, то есть собранными на даче или в саду. Дело в том, что большинство продаваемых в супермаркетах плодов обрабатывают специальными веществами для длительного хранения, убивающими дрожжи. В крайнем случае покупайте ягоды для закваски на рынке.

Для приготовления 200 г немытых ягод винограда (малины, смородины, земляники) растолочь, засыпать в бутылку, добавить 100 г сахара и 200 мл воды. Бутылку плотно закрыть и несколько раз встряхнуть. После 3–4 дней настаивания в темном месте при комнатной температуре закваска готова (если появилась пена на поверхности), нужно только перед внесением отфильтровать жидкость через марлю.

Выбор и подготовка воды для приготовления напитков

Вкус и аромат спиртного напитка примерно наполовину зависит от воды. Опытные винокуры ответственно подходят к ее выбору, уделяя внимание не только правильной температуре, но и качеству. На плохой воде брага (вино, наливка) может не забродить или органолептические свойства готового напитка неприятно удивят.

1. Гигиенические нормы. Вода должна соответствовать нормам, предъявляемым к питьевой воде по цвету, запаху, вкусу, содержанию органических и неорганических веществ. Это стандартное, но одновременно и самое важное требование.

2. Жесткость. Жесткостью воды называют совокупность ее физических и химических свойств, связанных с содержанием солей щелочноземельных металлов, в основном это калий и магний. Слишком высокая жесткость тормозит брожение, низкая – не дает нормально развиться дрожжам, поскольку в мягкой воде нет достаточного количества микроэлементов. Для спиртных напитков нужна вода средней жесткости – 2–10°Ж по национальному стандарту Российской Федерации (ГОСТ Р 52029–2003).

3. Кипячение и дистилляция. Рекомендовано использовать только сырую и недистиллированную воду. При кипячении вода теряет кислород, необходимый дрожжам на начальном этапе брожения для набора биомассы. Сначала дрожжи активно размножаются, а после того как кислород закачивается, начинают перерабатывать сахар в спирт. В свою очередь дистилляция удаляет из воды почти все микроэлементы, которыми, кроме сахара, питаются дрожжевые грибки.

Для браги и вина подходит бутилированная (особенно детская), родниковая или из колодца (если соответствует нормам) либо питьевая водопроводная вода. Перед приготовлением родниковую и воду из-под крана отстаивают до 24 часов, чтобы вредные примеси, в первую очередь хлор и тяжелые металлы, выпали в осадок. Также воду можно очистить через специальные фильтры, при этом системы обратного осмоса нежелательны, поскольку удаляют из воды полезные дрожжам микроэлементы.

4. Температура. Почти все виды дрожжей добавляют в воду температурой 18–30 °С. При более низких значениях брожение замедляется, а при падании ниже 16 °С может вовсе прекратиться. Поэтому в холодное время года иногда приходится подогревать

бродящее сусло аквариумными нагревателями или другими устройствами.

В слишком горячей воде (выше 30 °C) большинство штаммов дрожжей погибает, не успевая переработать сахар. Нужно учитывать, что при активном брожении температура сусла самопроизвольно повышается на несколько градусов (актуально для емкостей объемом от 20 литров), поэтому может потребоваться система охлаждения.

Подходящие емкости для сбраживания браги и вина

При выборе подходящей тары домашний винокур учитывает три важных параметра: материал, объем и герметичность.

1. Материал. Емкость для брожения не должна быть металлической, так как металл при контакте с суслом окисляется и портит напиток. По этой же причине алюминиевые молочные бидоны не подходят, их можно применять только в качестве перегонного куба, поскольку при дистилляции время контакта алюминия и браги незначительно.

Оптимальным вариантом считаются стеклянные бутыли, пластиковые бутылки из-под питьевой воды и специальные бочки из пищевого пластика. Также возможно использование емкостей из нержавеющей стали и деревянных бочонков.

Преимущества стеклянной тары в химической нейтральности материала (не контактирует со спиртом и другими веществами) и прозрачности – сквозь стенки видно, что происходит в данный момент с суслом. Недостатки стеклянных емкостей – они очень хрупкие, при большом объеме тяжелые и неудобные, подвержены воздействию прямых солнечных лучей. Несмотря на это, стекло – лучший выбор для домашней бродильной емкости.

Тара из пищевого пластика нейтральна к кислотной среде сусла, не контактирует со спиртом (если крепость ниже 15 %), дешевая, прочна и сравнительно легкая, а бутыли для питьевой воды еще и прозрачные. Недостаток – плохой пластик выделяет в брагу вредные вещества, что может быть вредным для здоровья, изменить вкус и запах напитка. В продаже появляется все больше специальных пластиковых емкостей для брожения, которые постепенно завоевывают рынок. Начинающие винокуры зачастую ставят брагу и вино в бутылях для питьевой воды, при нормальном качестве материала проблем не возникает.

Хранить алкоголь в пластике не рекомендуется (возможно ухудшение органолептических свойств), а если крепость напитка выше 15 % – вообще запрещено.

Емкости из нержавеющей стали надежны, долговечны, нейтральны к спирту и кислотам в сусле, но громоздкие, тяжелые, дорогие и непрозрачные. Обычно этот материал используется для промышленных бродильных чанов или опытными винокурами, которые готовы вложить средства в оборудование.

Деревянные бочки и бочонки хорошо подходят для брожения

вина – держат температуру и оберегают сусло от солнечного света. Недостаток деревянных бочонков в высокой цене и в том, что их приходится тщательно чистить после каждого цикла приготовления.

2. Объем. Обычно стеклянные бутыли имеют объем 10 или 20 л, а пластиковые – 6–60 л. Деревянные бочки бывают на 10, 20, 30 и более литров.

При выборе емкости для брожения нужно помнить, что браги или вина должно быть не больше 75 % объема, иначе возможны проблемы с пеной и отводом углекислого газа.

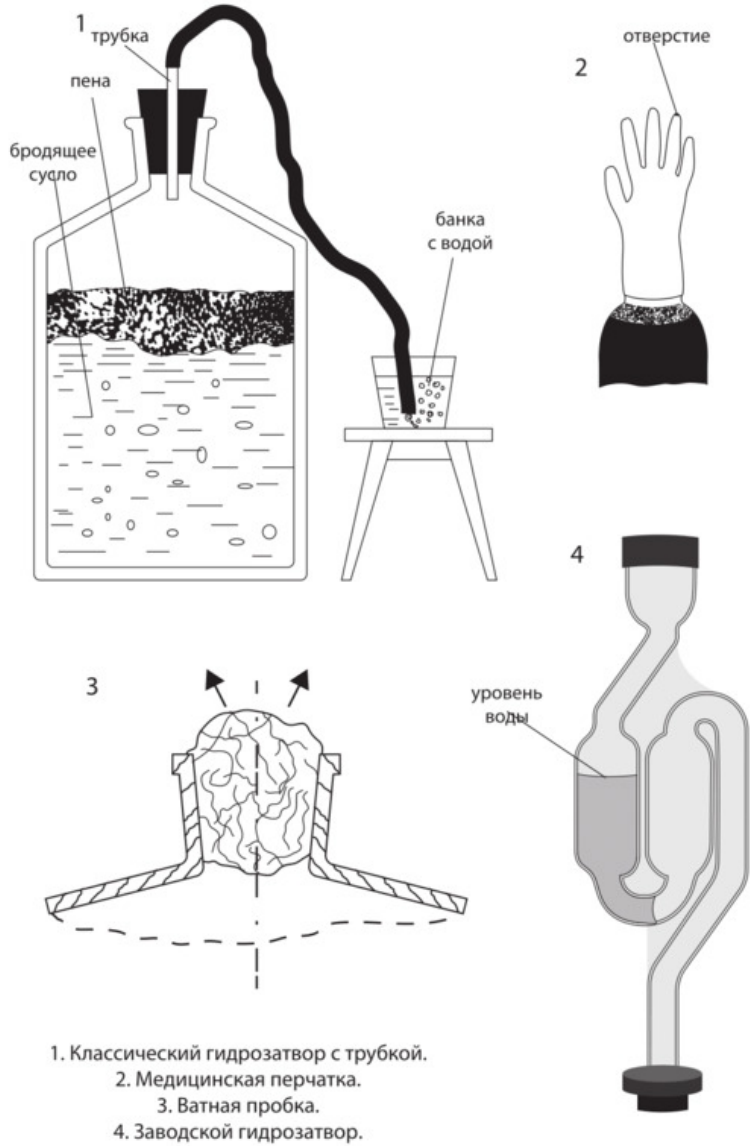
3. Герметичность. Емкость должна быть целой, без трещин и сколов. Небольшое исключение делается лишь для деревянных бочек, они слегка пропускают воздух через поры, но это не влияет на качество готового напитка.

При покупке желательно выбирать емкость, в горлышке или крышке которой встроен гидрозатвор или хотя бы есть место для его установки, тогда не придется ничего сверлить, герметизировать и клеить.

Понятие и виды гидрозатворов (водяных затворов)

Во время брожения активно выделяется углекислый газ (примерно 4 кубометра на 1 л полученного спирта). Накопление углекислоты чревато высоким давлением в бродильной емкости, что может привести к взрыву. Газ нужно выводить, но делать это так, чтобы в емкость не попал кислород, иначе сусло скиснет. Гидрозатвор для брожения представляет собой клапан, выводящий углекислый газ и одновременно препятствующий попаданию воздуха.

Существует несколько вариантов конструкции.



1. Классический гидрозатвор с трубкой.
2. Медицинская перчатка.
3. Ватная пробка.
4. Заводской гидрозатвор.

1. Классический гидрозатвор (крышка, трубка, банка). Самый простой и надежный комплект. Достаточно проделать отверстие в крышке бродильной емкости, вставить трубку и герметизировать место соединения клеем. Другой конец опустить в банку с водой. Этот водяной затвор позволяет точно определить готовность вина или браги. Если в банке с водой нет пузырьков 1–2 дня, значит, несладкая брага готова к перегонке, а вино – к сливу с осадка.

Недостатки:

– при небольшом диаметре трубки гидрозатвор может забиться пеной, поэтому лучше использовать не тоненькие капилляры, а трубки большого диаметра;

– во время брожения появляется неприятный запах.

2. Медицинская перчатка. В среде профессиональных виноделов и опытных любителей этот способ считается примитивным, но нравится новичкам простотой реализации. Резиновая медицинская перчатка вместо гидрозатвора работает не хуже других методов, поэтому имеет право на существование, особенно для небольших партий сусла.

Преимущества:

– доступность и простота – перчатки продаются в любой аптеке, а соорудить конструкцию могут даже женщины, не требуется ничего паять, сверлить и клеить;

– надежность – перчатка работает не хуже других водяных затворов;

– при правильной установке является индикатором брожения – перчатка надута, значит, идет брожение, опустилась – процесс закончился или что-то не так.

Недостатки:

– низкая надежность – перчатка часто слетает или рвется, особенно на больших емкостях;

– не подходит для узкого горлышка бутылей – закрепить перчатку на узком горлышке очень сложно;

– неприятный запах – так как углекислый газ выводится не в воду, а в окружающую среду, при слабой вентиляции в помещении может присутствовать специфический запах брожения.

Порядок установки перчатки на вино.

– Подготовить чистую медицинскую перчатку: проверить отсутствие «резинового» или «лекарственного» запаха и целостность материала. Подходит только медицинская перчатка, хозяйственные обычно неприятно пахнут резиной, этот запах передается вину, и его нельзя устранить.

– Тонкой швейной или иголкой от шприца сделать 1–5 проколов в крайних фалангах пальцев перчатки. Количество дырочек зависит от объема сусла: 1–2 л – 1 прокол, 3–25 л – 1–2 прокола, больше 25 л – 3–5 дырочек.

– Надеть перчатку на горлышко бродильной емкости. Для надежности крепления перевязать горлышко с перчаткой резинкой, толстой нитью или перемотать широким скотчем (оптимально для герметизации). Перенести сусло в подходящие для брожения условия.

– Через 4–12 часов после установки перчатка должна хотя бы слегка надуться, это значит, что брожение идет нормально и конструкция герметична.

– Минимум раз в сутки проверять, не порвалась и не слетела ли перчатка. В случае необходимости заменить или прикрепить старую заново. Когда перчатка сдуется – брожение закончилось

3. Ватная пробка. Горлышко емкости затыкают пробкой из ваты или другого пористого материала, через структуру которого может выходить углекислый газ. Но пробка не обеспечивает полной герметичности, особенно в самом конце брожения. Давление в бутыли падает, вследствие чего в емкость начинает попадать воздух. Еще один недостаток – очень сложно понять, когда закончилось брожение. Ватной пробкой пользуются, если по каким-либо причинам нет возможности установить более надежную конструкцию.

4. Заводской гидрозатвор. Второе название – бродильный шпунт. Заменяет самодельные конструкции. Преимущество – отсутствие запаха брожения.

Порядок установки:

– сделать в крышке бродильной емкости отверстие диаметром 10–12 мм;

– вставить в отверстие резиновую втулку гидрозатвора (поставляется в комплекте);

– вставить во втулку сам водяной затвор;

– наполнить гидрозатвор водой до уровня, отмеченного на корпусе;

– закрыть крышкой заливное отверстие (для отвода газа крышка прилегает не герметично, но препятствует брызгам).

Выбор емкостей для хранения спиртных напитков

Выбор емкости – самый важный фактор, от которого на 80–90 % зависит срок хранения напитка, поскольку спирт – активное вещество, вступающее в реакцию с большинством материалов, что чревато выделением вредных примесей.

Обязательное условие к емкостям для хранения – герметичность. На открытом воздухе в крепких напитках спирт быстро испаряется, а пиво и вино – скисают. Даже плохо закрученная пробка (крышка) может стать причиной снижения крепости или уксусного привкуса вследствие испарения.

Правильная температура и влажность наряду с отсутствием солнечного света блокируют или замедляют большинство химических реакций. Желательно сберегать емкости в темном помещении (или хотя бы оградить от прямых солнечных лучей) с температурой 5–20 ˚С и относительной влажностью воздуха 85 %.

Нельзя хранить спиртное в емкости, где раньше находились непищевые продукты, например бензин или клей, поскольку гарантированно вымыть подобную тару очень сложно, риск безвозвратно испортить напиток очень высок.

Хранение алкоголя возможно в таре из четырех материалов: стекла, дерева, пластика и нержавеющей стали.

1. Стеклянные бутылки (банки). Оптимальный вариант для домашних условий. Лучше использовать бутылки из-под казенной водки (с «родной» пробкой), в которые не наливали других веществ. Если в емкостях даже короткое время находились продукты или жидкости, то перед использованием тару нужно тщательно вымыть, простерилизовать кипятком и просушить, после чего проверить на наличие сторонних запахов, способных испортить аромат.

Банки для консервации лучше закатывать стальными крышками, поскольку они надежнее и безопаснее капроновых. Капрон является одним из видов пластика, который при контакте со спиртом может выделять вредные вещества.

2. Дубовые бочки. В домашнем винокурении лучше использовать бочки объемом от 2 до 10 л. Чем меньше объем, тем быстрее древесина отдает напитку нужные вещества, что сокращает время выдержки. Все дело в площади контакта. Например, в пятилитровой бочке 1 л напитка соприкасается с 400 кв. см дерева, а в пятидесятилитровой – только с 152 кв. см. Соответственно, срок созревания самогона, коньяка или вина

в большой емкости увеличивается в разы. Бочки объемом от 10 до 50 л целесообразны только для длительной выдержки крепких напитков.

В процессе созревания часть содержимого испаряется сквозь поры древесины. Независимо от объема бочки потери составляют до 1-го литра в год, в технологии производства коньяка такое испарение называется «долей ангелов». Если залить дистиллят в небольшой бочонок, спустя пять лет внутри почти ничего не останется.

Лучше покупать уже вощеные дубовые бочки, поскольку вощение защищает древесину от внешних факторов, продлевая срок эксплуатации, а также предотвращает течь и делает бочонок красивее. При этом воск не влияет на газообмен, напиток продолжает нормально «дышать» сквозь поры. Еще желательно, чтобы бочка была без крана, так как это самый уязвимый элемент конструкции, который часто дает сильную течь. В один момент все содержимое может оказаться на полу. Для красивой подачи лучше купить маленькую бочечку на 1–3 л и перед приходом гостей переливать туда напиток.

3. Пластиковые бутылки. Привлекают своей доступностью, но имеют ряд существенных недостатков. Хранить самогон и другие алкогольные напитки крепостью выше 15–20 % в пластиковой таре категорически запрещено. Спирт разъедает большинство пластиковых бутылок, в результате самогон мутнеет, на дне появляются хлопья или рыхлый осадок, неприятный запах. Бывали случаи, когда спирт «прожигал» тонкий пластик насквозь. Даже если после хранения в пластиковой бутылке самогон визуально не изменился, это еще не значит, что напиток безопасный, многие вредные вещества нельзя определить органолептически (по вкусу и запаху). При реакции спирта с разными видами пластика выделяются такие канцерогены, как формальдегид (фенол) и стирол.

Для хранения вина и пива можно использовать только пластиковые бутылки с маркировкой PET (PETE) и HDPE (первые два вида, обычно маркировка нанесена на донышко). Пластик с цифрами 3–7 не подходит! Но стоит помнить, что химические элементы даже в составе пластика PET или HDPE могут вступать в реакцию с алкоголем, крепость которого выше 18–20 %. Обычному домашнему вину с максимальным содержанием спирта 10–14 % это не грозит, а вот прежде чем разлить на хранение в пластиковую тару крепленые вина, советую подумать о последствиях.

Еще одна проблема пластика – способность пропускать воздух и другие газы, что приводит к окислению и медленному ухудшению

качества напитка при длительном хранении.

Перед использованием промыть бутылку теплой водой (температура не выше 25–30 ˚С). Высушить. После высыхания понюхать, слегка надавив на края возле донышка, чтобы воздух внутри бутылки приблизился к носу. Не должно быть никаких запахов, в противном случае выбросить бутылку. Подготовить дезинфицирующий раствор: развести аптечный йод в холодной, отстоявшейся воде (пропорции – 10 мл йода на 25 л воды). Можно использовать любой другой метод дезинфекции, подходящий для пластика и пищевых продуктов. Йод – самое простое и доступное решение. Залить приготовленное дезинфицирующее средство в бутылки (желательно доверху или периодически взбалтывать неполные емкости). Отдельно замочить в растворе крышки. Оставить на 45–60 минут. Слить раствор. Наполнить продезинфицированные пластиковые бутылки, оставляя 1–2 см до края горлышка. Герметично закрыть крышками.

4. Емкости из нержавеющей стали. Для очень больших объемов рекомендованы бочки из нержавеющей стали, использующиеся в промышленности. Пищевая нержавеющая сталь, как и стекло, не вступает в реакцию со спиртом, поэтому безопасна. Недостаток сосудов из нержавейки – высокая цена.

Как пользоваться спиртометром и виномером

Большинство фантастических результатов новичков, например выгнал самогон 98 градусов или в активно бродившей и отыгравшей браге 0 % спирта, объясняются неправильным применением измерительных устройств. Если опустить ареометр в любую жидкость, не содержащую спирта, прибор все равно покажет определенное значение крепости, поскольку выдает результат, основываясь на плотности.

Спиртометр – это один из видов ареометра (устройства, измеряющего плотность жидкостей), предназначенный для определения количества этилового спирта в растворе, состоящем из спирта и воды без других примесей, способных повлиять на плотность.

Большинство моделей изготовлены в виде стеклянного поплавка, широкая нижняя часть которого заполнена грузом из дроби и залита смолой (в некоторых моделях используется ртуть), а верхняя узкая часть содержит бумажную шкалу с делениями.

Виды спиртометров

Лабораторный – профессиональный ареометр для определения крепости раствора с высокой долей точности. В России самыми популярными спиртометрами этого типа, соответствующими ГОСТ 18481–81, являются наборы АСП-1 (11 штук в комплекте), АСП-2 (18 штук), АСП-3 (3 штуки) с разной градацией.

Большинство опытных самогонщиков использует комплект АСП-3, имеющий цену деления шкалы 1 %. Набор состоит из трех ареометров: 0–40 %, 40–70 % и 70–100 %. Для приготовления домашнего алкоголя этого достаточно. У АСП-1 и АСП-2 градация 0,1 %.

Бытовой – спиртометр для измерения крепости спирта, водки или самогона в домашних условиях. Обычно состоит из одного устройства, работающего в диапазоне 0–96 %. От лабораторных аналогов отличается меньшей точностью. При соблюдении всех условий проведения замера погрешность составляет до 0,5 %. Подходит начинающим самогонщикам.

Цифровой (электронный) – работает по другому алгоритму, чем традиционные ареометры. Отличается высокой точностью показаний и быстротой реакции датчика. Дополнительно большинство устройств оснащено термометром. Недостаток – высокая цена.

Оптический – используется для определения концентрации спирта в многокомпонентном растворе (вода, этиловый спирт и другие добавки). Подходит для вин и ликеров. Работает по специальному алгоритму, но в более узком диапазоне (обычно от 0 до 25 или 40 градусов).

Для измерения достаточно поместить одну каплю материала на специальную призму, затем посмотреть результат через окуляр. Оптические ареометры стоят дорого, но дополнительно показывают концентрацию сахара в жидкости.

Рюмочный – компактный спиртометр для определения крепости в небольшом сосуде, например в рюмке. Большинство конструкций имеет шкалу 0–96 %. Погрешность зависит от модели, но зачастую точность ниже, чем даже у бытовых ареометров.

Виномер – разновидность спиртометра для определения крепости и содержания сахара в винах. Используется виноделами-любителями. Большинство устройств измеряет сахаристость напитка в диапазоне 0–25 %, спирт – 0–12 %. Из-за малой шкалы виномеры не применяются самогонщиками.

Начальные условия проведения измерений

1. Спиртометр следует хранить в заводской упаковке, не подвергая тряске и другим механическим воздействиям, способным нарушить целостность и точность. Стеклянные модели очень хрупкие и легко ломаются. При появлении трещин, царапин или других дефектов устройство испорчено и требует замены.

2. Большинство спиртометров откалибровано для работы в растворе, температура которого 20 °С (допускается отклонение не больше 0,5 градуса). При более высокой температуре ареометр завышает крепость, при низкой – занижает. Несоблюдение температурного режима вызывает погрешность измерений до 7 %. Плотность жидкости также зависит от атмосферного давления, рекомендуемый показатель – 760 мм рт. ст.

3. Все спиртометры (кроме оптического, электронного и виномера) рассчитаны на работу с жидкостями, содержащими только этиловый спирт и воду. Любые другие примеси (сахар, сок, дубильные вещества после настаивания в бочке, соли тяжелых металлов в воде и даже сивушные масла плохо очищенного самогона) изменяют плотность раствора, приводя к неточным замерам. Это самая распространенная ошибка новичков.

Как измерять крепость спиртометром

1. Разбавить спирт водой, подождать 5–10 минут, пока интенсивность химической реакции снизится (в это время выделяется много тепла).

2. Протереть ареометр сухой чистой тканью, чтобы не осталось жирных или грязных пятен. Перед погружением в жидкость прибор должен быть полностью сухим.

3. Привести температуру раствора к рекомендуемой – 20 ˚С.

Примерная коррекция показаний спиртометра в зависимости от температуры спирта указана в таблице, расчет можно сделать по *калькулятору самогонщика*[1] на сайте.

Диапазон (крепость)	5 °C	10 °C	15 °C	20 °C	25 °C	30 °C	35 °C
20-60%	+6%	+4%	+2%	–	-2%	-4%	-6%
65-80%	+5%	+3%	+2%	–	-1%	-3%	-5%
85%+	+4%	+3%	+1%	–	-1%	-3%	-4%

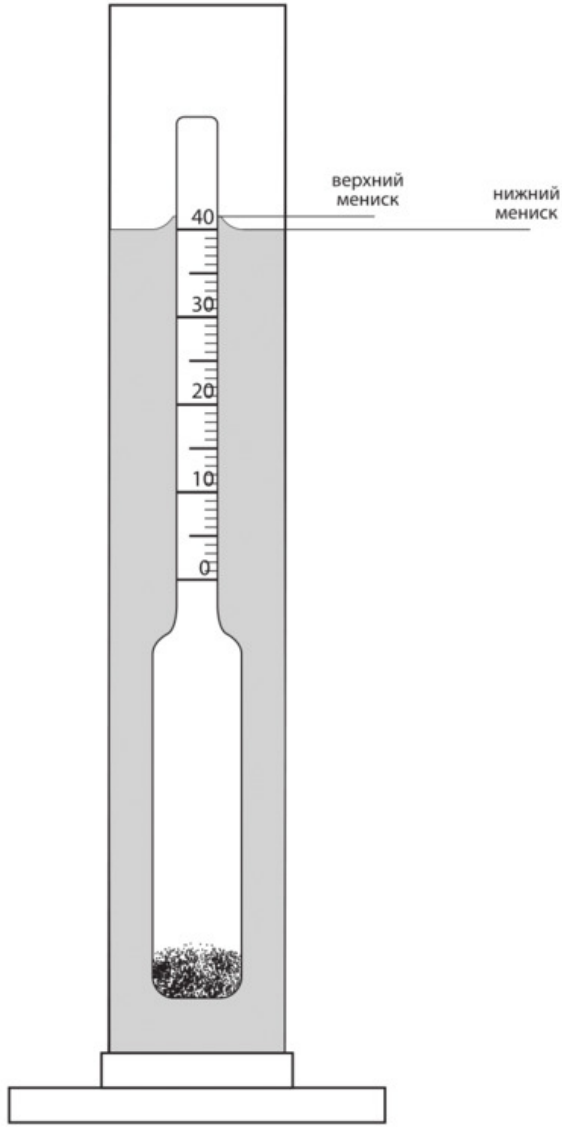
4. Налить спиртосодержащую жидкость в высокую узкую емкость небольшого объема (мерную колбу, цилиндр или стакан).

5. Аккуратно погрузить спиртометр широкой нижней частью в жидкость посередине сосуда. Если бросить очень резко, прибор может удариться о дно и разбиться.

Ареометр не должен касаться стенок сосуда!

6. Подождать, пока спиртометр стабилизируется на одном уровне. Если утонул, значит, неисправен или не рассчитан на эту крепость. Например, устройство работает в диапазоне 0–40 %, но опущено в спирт 70 %.

7. Посмотреть результат. В зависимости от конструкции спиртометра показания снимаются с верхнего края мениска (красная стрелка) или с нижнего (зеленая стрелка). Этот момент обязательно указан в инструкции.



В большинстве моделей показания снимают с нижнего края мениска.

Сначала глаза лучше расположить ниже уровня жидкости, чтобы было хорошо видно эллиптическое основание мениска. Потом медленно поднимать голову, наблюдая, как, сужаясь, эллипс превращается в прямую линию, в этот момент посмотреть результат.

8. Достать спиртометр из мерной колбы, протереть, положить в заводской футляр для хранения.

Как развести спирт или самогон водой

После перегонки крепость напитка обычно выше, чем требуется, поэтому приходится добавлять воду. При этом правильно смешивать не объемы жидкостей (у спирта и воды разная плотность), а их весовые соотношения. Советский химик Григорий Исаакович Фертман (1904–1982 гг.) значительно упростил жизнь самогонщиков, создав таблицу разведения спирта водой, которая заменяет формулу и расчеты.

Таблица разведения спирта добавлением воды

Крепость разводимого спирта	Объем воды (в миллилитрах при 20 °C), который необходимо прилить к разводимому спирту для получения раствора указанной ниже крепости												
	30%	35%	40%	45%	50%	55%	60%	65%	70%	75%	80%	85%	90%
35	167												
40	335	144											
45	505	290	127										
50	674	436	255	114									
55	845	583	384	229	103								
60	1017	730	514	344	207	95							
65	1189	878	644	460	311	190	88						
70	1360	1027	774	577	417	285	175	81					
75	1535	1177	906	694	523	382	264	163	76				
80	1709	1327	1039	812	630	480	353	246	153	72			
85	1884	1478	1172	932	738	578	443	329	231	144	68		
90	2061	1630	1306	1052	847	677	535	414	310	218	138	65	
95	2239	1785	1443	1174	957	779	629	501	391	295	209	133	64
Пример: для разбавления 1 л существующего 95% спирта до 40% к нему необходимо добавить 1443 мл воды													

Также для определения нужного количества воды можно воспользоваться *калькулятором самогонщика*[2] на сайте.

Технология разбавления

1. Измерить крепость дистиллята или спирта перед разбавлением (рекомендуемая температура жидкости во время проведения замеров – 20 ˚С).

2. Определиться с желаемой крепостью напитка. По таблице или *калькулятору* определить требуемое количество воды.

3. Налить холодную воду в стеклянную емкость для смешивания (бутылку или банку). Чем холоднее вода, тем лучше – меньше шансов получить белый цвет и резкий запах.

4. Добавить спирт (дистиллят), перемешать.

Произойдет реакция гидратации (присоединение молекул воды к молекулам или ионам спирта) с выделением тепла и небольшим уменьшением объема. Сразу после смешивания напиток может помутнеть и слегка нагреться. Это нормально, спустя несколько минут цвет снова должен стать прозрачным.

5. Герметично закрыть емкость. Оставить на 7 дней в темном теплом месте для стабилизации вкуса, чтобы закончилась реакция смешивания спирта с водой. Если спирт нужен как алкогольная основа для ликера или настойки, его можно использовать сразу после разбавления.

Если через 1–2 дня напиток остался мутным, значит, изначально в спирте было много эфирных масел (плохо очищен) или использовалась некачественная вода, содержащая соли тяжелых металлов.

Влияние сивушных масел на самогон, вино и другие напитки

Сивушные масла можно назвать «душой» любого спиртного напитка. Во многом именно они определяют вкус, запах, цвет и силу похмелья. Обыватели считают, что эти примеси нежелательны, вредят здоровью и портят вкус. Однако все гораздо сложнее: в большинстве случаев их наличие жизненно важно, а правильная очистка избавляет от проблем.

Сивушные масла – группа веществ маслянистой консистенции светло-желтого или красно-бурого цвета с неприятным запахом, являющаяся побочным продуктом спиртового брожения сахарного, фруктового или крахмалосодержащего сырья. В той или иной концентрации содержатся в каждом алкогольном напитке (исключением является чистый спирт-ректификат).

Для получения сивушного масла в домашних условиях достаточно налить в ложку неочищенный самогон, поджечь и подождать, пока горение закончится. Оставшаяся в ложке плохо пахнущая жидкость и будет «сивухой» (народное название). Еще подобные вещества можно увидеть в сухопарнике самогонного аппарата после перегонки.

Отфильтрованные в ходе ректификации (промышленного производства спирта) сивушные масла не являются отходами, а используются для получения амилового спирта, который в свою очередь применяется как растворитель в кондитерской и молочной отраслях.

В состав сивушных масел входит около 40 веществ, условно разделяемых на две группы. В первой группе находятся жидкости, температура кипения которых ниже, чем у этилового спирта (78,4 ˚С): уксусно-масляный эфир, ацетальдегид и ацетон. Вторая группа представлена веществами с температурой кипения выше 78,4 ˚С: пропиловый, изопропиловый, амиловый, изоамиловый, изобутиловый спирты, фурфурол, ацетил и другие ядовитые соединения. Самым опасным является изоамиловый спирт (C_5H_4OH), на который приходится до 60 % объема сивухи. При попадании концентрированного изоамилового спирта на кожу пораженный участок сначала краснеет и зудит, потом появляются пузырьки, заполненные светлой жидкостью.

Польза и вред сивушных масел

На состав и концентрацию сивушных масел влияют: сырье, вид дрожжей, температура брожения и технология приготовления (дистилляция, ректификация или отсутствие перегонки). С этой точки зрения самым чистым напитком является водка, плохо очищенным – виски.

Напиток	Содержание сивушных масел (мг/литр)
Водка	5-15
Пиво	25-100
Вино	100-630
Коньяк	до 2000
Виски	до 4000

Проблема в том, что именно сивушные масла наделяют спиртные напитки характерными органолептическими свойствами. Без этих веществ коньяк и виски превратятся в разбавленный водой спирт (влияние выдержки в дубовых бочках тоже значительно, но меньше), а вкус вина или пива изменится до неузнаваемости. С другой стороны, избыточное количество сивухи вызывает интоксикацию организма, отравление, сильное похмелье.

Вред и польза сивушных масел относительны – определяются составом и (или) концентрацией веществ в напитке. Каждый уважающий себя производитель старается максимально убрать ядовитые примеси, оставив только нужные и безвредные, которые определяют органолептические свойства. Поэтому технология производства водки, вина, пива, коньяка, виски и текилы отличается, а качество напитков зависит от применяемых методов очистки.

Например, некорректно сравнивать вред от виски и водки. На первый взгляд кажется, что виски, изначально содержащий в 260–400 раз больше сивушных масел, намного опаснее. Но при правильной очистке виски будет даже безвреднее водки (аргументация в следующем абзаце). Можно сопоставлять между собой качество алкоголя одного вида, например, двух производителей коньяка.

До недавних пор водка считалась самым безвредным алкогольным напитком, так как благодаря ректификации

содержит минимум сивушных масел. Но в то же время оставалось непонятным, почему 70 % людей, страдающих алкогольной зависимостью, именно водочные алкоголики. Исследования профессора НИИ наркологии Минздрава РФ Нужного Владимира Павловича пролили свет на этот вопрос. Оказывается, некоторые сивушные масла защищают организм от губительного воздействия алкоголя, заставляя печень активизироваться раньше, чем спирт начинает разрушительное воздействие. Чем чище яд (в нашем случае этиловый спирт), тем он опаснее и вызывает быстрое привыкание.

Любой домашний алкогольный напиток содержит некоторое количество вредных сивушных масел. Но очистить от них вино, пиво или наливку без потери во вкусе невозможно. В этом случае единственный вариант – использовать высококачественное сырье и четко придерживаться технологии приготовления. Например, виноград сорта «изабелла» при брожении выделяет много синильной кислоты, потому лучше не выпивать зараз много такого вина или смешивать сусло перед брожением с другими сортами. Неплохо очищаются сахарные, фруктовые и солодовые дистилляты.

Как приготовить карамельный краситель (колер)

Карамельный колер – это натуральный пищевой краситель, стойкий к изменениям кислотности и выгоранию на солнце, который добавляют в напитки для изменения цвета. Вкус и (или) запах карамели чувствуется только при очень высокой концентрации или в слабоалкогольных напитках, например в пиве.

Колер можно применить не только в домашних коньяках или виски, с его помощью закрашивают самогон, спирт или настойки без изменения других свойств (вкуса и запаха).

Ингредиенты:

– сахар – 100 г;

– бутилированная вода – 130 мл;

– водка (дистиллят, спирт 40 %) – 100 мл;

– лимонная кислота – 5–6 крупинок.

Лимонная кислота делает консистенцию карамели более однородной.

1. Смешать в кастрюле сахар и воду в равных пропорциях (100 мл и 100 г).

2. Поставить на огонь, довести до кипения.

3. Как только появилась пена и пузыри стали тягучими, убавить огонь на самый минимум. После испарения воды сахар начнет темнеть, появится карамельный оттенок. Нужно постоянно следить за процессом, чтобы не пережечь сахар. Правильная температура приготовления карамельного колера – 190–200 ˚С. Если выше, то при добавлении красителя спиртной напиток помутнеет или очень сильно потемнеет.

4. При появлении цвета хорошо заваренного, но не крепкого чая снять кастрюлю с плиты. С момента выпаривания воды и до получения нужного цвета уходит примерно 15 минут.

5. Остудить до комнатной температуры. Сахар должен стать твердым.

6. В загустевшую карамель добавить лимонную кислоту и алкогольную основу. Желательно растворять колер в том же напитке, который планируется подкрашивать.

7. Перемешивать ложкой, пока спиртовая основа не растворит почти всю карамель. Процесс долгий. Если карамель не растворяется, ее можно поставить на пару минут на огонь и слегка размягчить. Помните, что нагреваете жидкость крепостью 40 %, делайте все аккуратно!

8. В получившийся сироп (на дне будут остатки карамели, это нормально) добавить 30 мл воды, чтобы снизить крепость колера до 20–25 %. Воду добавляют именно сейчас, поскольку, согласно технологии, жженый сахар нужно растворять в жидкости крепостью 40–45 градусов.

9. Когда колер перестанет растворять оставшуюся на дне карамель, перелить готовый краситель в емкость для хранения (желательно стеклянную). Остатки жженого сахара раскрошить и бросить в емкость с колером (не обязательно). Получается сахарный краситель (концентрат) насыщенного черного цвета с легким ароматом карамели.

Хранить герметично закрытый колер можно как в холодильнике, так и при комнатной температуре. Ни один микроорганизм не перерабатывает продукты карамелизации, поэтому сахарный краситель практически не портится.

Как пользоваться колером

Четких пропорций добавления колера в дистилляты и спирт нет, количество зависит от желаемого цвета. Советую использовать краситель по паре капель на 1 л напитка, перемешать, подождать 3–5 минут, а потом при желании снова подкрасить.

Подготовка дубовых бочек к использованию

Древесина новой бочки содержит слишком много дубильных веществ, концентрацию которых нужно уменьшить. Если в дубовую бочку без предварительной подготовки залить вино или дистиллят, то спиртное быстро помутнеет, затем появится неприятный терпкий привкус, который получил народное название «плинтусовка». Для вымачивания бочонка требуется время, терпение и очень много воды.

Технология подготовки новой бочки

1. Залить новую бочку на 90 % объема чистой, профильтрованной водой комнатной температуры, закрыть пробкой и оставить на 3–4 часа.

2. Проверить бочонок на протекание, внимательно осмотрев древесину по периметру колец, затем днище спереди и сзади. Легкая течь не критична, эта проблема самоустранится на следующем этапе, когда древесина разбухнет. Главное, чтобы не было струи – такая бочка считается дырявой и нуждается в ремонте.

3. Наполнить бочку доверху водой, плотно закрыть и перенести в помещение с комнатной температурой. Если наблюдается протекание, каждые 12 часов доливать воду, пока течь не прекратится. Спустя 3 дня слить воду (будет грязного коричневого или желтого цвета), после чего залить новую партию чистой воды.

4. Спустя сутки слить воду, добавить в бочку крутой кипяток (1 литр на 10 литров объема), плотно закрыть и несколько раз раскачать изделие из стороны в сторону, чтобы кипяток омыл всю внутреннюю поверхность бочки. Через 45 минут доверху наполнить водой и плотно закрыть.

5. Спустя 24 часа снова сменить воду. Процесс вымачивания бочки (ежедневную замену холодной воды) повторять до тех пор, пока последняя вода не станет прозрачной без вкуса и запаха. Обычно на это уходит от трех до шести недель.

6. Закипятить воду (50 % от объема бочки), затем охладить до 70–75 °C, добавить соду (20 граммов на 1 литр), перемешать и залить в бочку. Интенсивно встряхивать 8–10 минут, после чего слить содовый раствор.

7. Залить бочку на весь объем горячей водой, подержать 15 минут, слить и еще раз наполнить чистой холодной водой, которую вылить спустя 8–10 часов.

8. Если бочка предназначена для крепких напитков (самогона, коньяка, виски, бурбона), емкость готова к использованию. В случае с вином рекомендую сначала выдержать 30–45 дней разбавленный до 18–20 % дистиллят двойной перегонки без запаха.

Кроме объема бочки, на результат выдержки влияют: влажность воздуха (оптимальная 80–85 %), температура (10–12 °C для вина, 14–16 °C для крепкого алкоголя) и время настаивания. Контроль процесса осуществляется путем периодических проб. Когда вкус устраивает, напиток переливают в стеклянные емкости

на длительное хранение.

Техника безопасности винокура

При получении любимого напитка винокур сталкивается с высокой температурой, большим давлением и легковоспламеняющейся жидкостью – спиртом. Сам процесс протекает в закрытой системе, которая в любой момент может выйти из строя. Всего одна ошибка в технологии чревата травмами, ожогами, взрывом или пожаром. Многие правила «написаны кровью» – появились после несчастных случаев.

Общие советы

– играющую брагу нельзя закрывать герметично. Для отвода газа используйте гидрозатвор. В противном случае под давлением углекислого газа емкость может разорваться, травмировав осколками;

– очищая самогон химическими методами, помните, что при попадании в глаза порошок марганцовки вызывает ожоги, а каустическая сода обжигает любой влажный участок кожи;

– при работе со стеклянным оборудованием (из-за хрупкости самое небезопасное, хоть и химически инертное) осторожно соединяйте элементы, чтобы не повредить узлы стыковки. Нагрев стеклянных колб на открытом огне возможен только через рассекатели пламени и песчаную (солевую) подушку;

– выбирая самогонный аппарат, обращайте внимание на качество внутренних швов перегонного куба. Швы должны быть ровными, а соединительные элементы способными выдержать высокую температуру пара и давление;

– при первом использовании самогонного аппарата проверьте исправность дистилляцией воды. Благодаря этой процедуре не только тестируется вся система, но и хорошо промывается оборудование.

Предварительная подготовка к перегонке

1). Гоните самогон только трезвым. Алкоголь замедляет реакцию. В случае нештатных ситуаций пьяному человеку сложнее быстро и адекватно среагировать на угрозу, чувство страха притупляется. Зачастую именно пренебрежение этим правилом приводит к тяжелым последствиям.

2). Помещение должно быть достаточно просторным. Вещи, мебель, бытовая техника не должны заграждать выход из помещения и доступ к включенному самогонному аппарату. Все ненужное для самогоноварения (даже мелкие предметы) лучше вынести в другую комнату. Во избежание скопления паров спирта лучше использовать бытовую вентиляцию или организовать проветривание через окно.

3). Недалеко от места дистилляции (ректификации) установите огнетушитель. В крайнем случае – ведро с водой и кошму (противопожарное волокно) площадью 3 кв. м, которым можно накрыть источник возгорания, чтобы предотвратить доступ кислорода к пламени.

4). Переоденьтесь в закрытую одежду из натуральных тканей для защиты тела от термических ожогов. Руки можно защитить тканевыми перчатками (обязательно сухими, мокрые не спасут от высокой температуры), а на ноги надеть резиновые сапоги.

5). В доме должна быть аптечка, содержащая кроме стандартного набора противоожоговые препараты, чтобы в случае необходимости оказать первую помощь пострадавшему. Самогонщик должен знать, как пользоваться этими средствами.

6). Обеспечьте быстрый доступ к аварийному отключению аппарата (системам подачи газа, воды, электричества). В случае нештатной ситуации на отключение систем должно уходить несколько секунд.

7). Визуально проверьте исправность оборудования, уделяя особое внимание системе охлаждения. Перегонный куб желательно оснастить подрывным клапаном и термометром.

8). Оградите доступ посторонних в помещение, в котором осуществляется дистилляция (ректификация). Наибольшую угрозу несут дети и домашние животные.

9). Желательно не нагревать куб на открытом огне (в ректификации открытый огонь запрещается), чтобы не прожечь трубки и шланги. Индукционные и электроплиты снижают риск пожара. В крайнем случае подойдет газовая плита с правильно работающими конфорками, но не пламя костра.

Техника безопасности при дистилляции

1). Наполняйте перегонный куб максимум на 70 % объема. После нагрева жидкость расширяется, к тому же должно остаться место для пара, в противном случае избыточное давление может привести к разрыву аппарата.

2). Запрещается перегонять жидкости, содержащие более 20 % спирта. Перед второй перегонкой обязательно разбавляйте самогон водой до 16–20 %. При высоких концентрациях вероятность взрыва с выбросом пара и кипятка возрастает в несколько раз.

3). В перегонном кубе не должно находиться крупных кусков (ягоды, орехи, цедра), фильтруйте брагу (особенно густую зерновую) перед заполнением емкости. Твердые части могут забить паропроводящие трубки и спровоцировать взрывоопасную ситуацию.

4). С момента включения не оставляйте оборудование без присмотра, даже если аппарат работает в автоматическом режиме, желательно не покидать помещение.

5). Поддерживайте температуру в кубе. Сразу после закипания самогон не идет, для этого требуется некоторое время, зависящее от конструкции. Нельзя резко увеличивать интенсивность нагрева, стараясь увеличить скорость выхода.

6). Контролируйте поступление и температуру воды в охлаждающей системе (холодильнике) аппарата.

7). Контролируйте процесс наполнения емкости с готовым продуктом. Если самогон разольется, может случиться пожар. Емкость и все шланги (трубки) должны находиться вдали от источников открытого огня.

8). Не открывайте горячий перегонный куб. Даже спустя некоторое время после завершения дистилляции куб остается горячим и под давлением. Во время открытия крышки можно получить сильный ожог паром высокой температуры. По этой же причине нельзя доливать брагу в горячий куб.

9). Запрещается перекрывать выходные отверстия самогонного аппарата, например, для проверки герметизации. Это приводит к избыточному давлению в системе.

10). При выявлении любых дефектов аппарата быстро отключайте нагрев. Приступайте к устранению неисправности только после того, как система остынет до комнатной температуры.

11). Не притрагивайтесь к металлическим частям горячего аппарата руками.

Техника безопасности при ректификации

1). Запрещается использовать открытый огонь. Нарушение этого правила чревато возникновением взрыва или пожароопасной ситуации.

2). Перед началом обязательно проверьте герметичность всех модулей системы ректификации.

3). Не перекрывайте трубку, соединяющую колонну с атмосферой, иначе в ректификаторе скопятся неохладившиеся пары.

4). Не проверяйте спирт-ректификат на запах, это чревато ожогом слизистых оболочек.

Ответственность за приготовление спиртных напитков

До 80-х годов в СССР была административная, дисциплинарная и криминальная ответственность не только за изготовление, хранение и продажу самогона, но и за наличие браги, содержание спирта в которой выше 4 %. При этом наказывали как продавцов, так и покупателей.

Граждан, пойманных на самогоноварении, в лучшем случае ожидал штраф и товарищеский суд по месту работы или учебы. В худшем – за продажу алкоголя можно было получить срок до 3 лет лишения свободы с конфискацией имущества.

Советский Союз поддерживал свою монополию на изготовление и продажу спиртных напитков. Реализация алкогольной продукции ежегодно приносила казне десятки миллионов рублей, и государство не хотело отдавать часть дохода. Естественно, прямо об этом никто не говорил, партийные лидеры оправдывали гонения на самогонщиков борьбой с алкоголизмом и преступностью.

Ситуация изменилась в 80-х годах, когда чиновники поняли, что искоренить самогоноварение невозможно, так как это одна из народных традиций. Уголовную ответственность заменили большими административными штрафами. После распада СССР государственной монополии на производство и продажу спиртных напитков больше нет, следовательно, необходимости в штрафах за приготовление спиртного тоже.

Статус винокурения в современной России

В России можно законно делать спиртные напитки для собственных нужд. Начиная с 1999 года в Уголовном и Административном кодексах Российской Федерации нет статей, предусматривающих ответственность за некоммерческое винокурение.

Россияне могут спокойно заниматься приготовлением алкогольных напитков дома и покупать самогонные аппараты, не боясь быть наказанными. Запрещено лишь продавать алкоголь – извлекать выгоду из своей деятельности.

Ответственность в Украине и Белоруссии

В Украине и Беларуси приготовление спиртного в домашних условиях запрещено полностью. Даже вино приравнивается к спиртосодержащей жидкости – браге. Самогонные аппараты тоже под запретом, магазины пытаются продавать их как дистилляторы для воды, но эта хитрость не всегда срабатывает, тем более что судебная практика уже наработана.

В первую очередь органы правопорядка борются с продавцами нелегального алкоголя и самогонщиками. Интересно, что в Белоруссии легально продаются винные дрожжи, хотя делать вино запрещено, тогда для каких целей эти дрожжи предназначены – непонятно.

Самогон и водка

Теория приготовления браги

Правильные пропорции воды, сахара и дрожжей

Изначально правильно поставленная брага избавляет от множества проблем с брожением и дает максимальный эффект в плане количества дистиллята. Теоретически, из 1 кг сахара можно получить 1,1–1,2 л самогона крепостью 40 градусов. Но в силу разных причин (температуры, качества сырья, неправильной перегонки) реальный выход всегда меньше на 10–15 % теоретического.

На 1 кг сахара добавляют 4 л воды и 100 г прессованных или 20 г сухих хлебопекарных дрожжей. В случае с фруктовыми брагами содержание сахара перед брожением должно быть не выше 20 % (измеряется ареометром). Для зерновых браг требуется 4–5 л воды на 1 кг зерна (непроращенного и солода). Спиртовые и винные дрожжи добавляют по инструкции на этикетке, обычно их количество рассчитывается от объема сусла – разведенного в воде сырья перед брожением. При этом 1 % сахара в сусле дрожжи перерабатывают на 0,6 % спирта.

При концентрации 20 % и выше сахар становится консервантом, препятствующим брожению. Еще одна проблема, связанная с перебором сахара, – слишком высокая крепость браги. Большинство штаммов дрожжей замирают при содержании спирта выше 12–14 % (некоторые виды спиртовых дрожжей выдерживают 16–18 %). Ближе к границе толерантности брожение замедляется. Если сахара слишком много, брага наберет максимальную крепость и перестанет бродить раньше, чем дрожжи переработают весь сахар в спирт. На языке самогонщиков остаточный сахар называется «недобродом».

В свою очередь низкое содержание сахара ускоряет работу дрожжей, но существенно увеличивает затраты энергии и времени на дистилляцию, поскольку приходится нагревать больше жидкости.

Рассчитаем «золотую середину». После разведения в воде 1 кг сахара занимает 0,6 л объема раствора. Чтобы добиться сахаристости браги 15–20 %, на 1 кг сахара нужно добавить 3–4 л воды (0,6:3*100 = 20 % или 0,6:4*100 = 15 %). Готовая к перегонке брага с начальной сахаристостью 20 % будет содержать 12 % спирта (20*0,6 = 12). Подобную концентрацию выдержат любые дрожжи.

Справедливости ради отмечу, что некоторые самогонщики

рекомендуют добавлять 5–6 частей воды на 1 часть сахара, мотивируя это тем, что при прочих равных условиях брага отыграет на пару дней раньше (это правда), а короткий срок брожения уменьшает количество вредных примесей, являющихся продуктами жизнедеятельности дрожжей. Лично я не замечал разницы в качестве самогона с разным «гидромодулем» (соотношением сахара к воде).

Добавлять ли сахар, фруктозу и декстрозу во фруктовые и зерновые браги

Среди самогонщиков нет единого мнения на этот счет. Сторонники «чистых» дистиллятов категорически против добавления сахара, в классических технологиях приготовления виски и коньяка сахар тоже отсутствует. Оппоненты этой точки зрения считают, что в разумных пределах сахар не повредит, а выход увеличит на порядок.

Правильное решение зависит от конкретной ситуации. С 1 кг свекольного сахара дополнительно получается 0,681 л спирта, что в перерасчете на привычную крепость составляет 1,1–1,2 л самогона (40 %), но при этом пропадает часть уникального аромата и вкуса зерновой или фруктовой браги. Если сырья много и оно достаточно сладкое – сахаристость выше 6–8 %, лучше отказаться от внесения свекольного сахара или добавить минимум. В северных регионах, где сырье обычно кислое, зачастую без сахара не обойтись, иначе выход готового продукта неприятно удивит. В рецептах на сайте и в этой книге указаны пропорции сахара, минимально влияющие на органолептические свойства напитка. В конечном итоге это компромисс между количеством и качеством самогона, каждый сам вправе принять оптимальное для себя решение.

Чтобы сохранить вкус и аромат самогона, во фруктовые браги правильнее добавлять не свекольный сахар, а фруктозу. В зерновые дистилляты лучше вносить декстрозу (глюкозу в порошке). Теоретический выход спирта из глюкозы и фруктозы одинаков – 0,647 л из 1 кг сырья. Это значит, что при прочих равных условиях из сахара получится на 5 % больше самогона, чем из декстрозы или фруктозы.

Чтобы не превысить максимально допустимую сахаристость сусла (20 %), на каждый килограмм сахара (фруктозы, декстрозы) в брагу добавляют по 3–4 л воды, это никак не сказывается на качестве самогона.

Приготовление инвертированного сахара

Ни один штамм дрожжей не может переработать свекольный или тростниковый сахар в чистом виде. Сначала дрожжи затрачивают время на расщепление (гидролиз) молекул сахара к более простым веществам – сахаридам – и только потом разлагают полученные сахариды на нужный нам спирт и углекислый газ. Самогонщик может сделать гидролиз искусственно, получив при этом ряд преимуществ. Методика напоминает приготовление обычного сиропа и подходит для любых браг, в которых используется сахар.

Инвертирование сахара – процесс расщепления одной молекулы сахарозы в свекольном или тростниковом сахаре до двух молекул фруктозы и глюкозы. В домашних условиях это делается под воздействием лимонной кислоты, выполняющей роль катализатора реакции, и высокой температуры (выше 80 °С). По составу инвертированный сироп близок к натуральному меду.

Преимущества инверсии сахара.

– Брожение идет быстрее, в результате брага накапливает меньше вредных примесей, являющихся побочным продуктом работы дрожжей. При прочих равных условиях самогон можно получить на пару дней раньше.

– Инвертированный сахар не так сильно ухудшает органолептику (вкус и аромат) зерновых и фруктовых браг, как обычный. Его использование в смеси с любым фруктовым (ягодным) и крахмалосодержащим сырьем предпочтительней.

– Высокая температура убивает микроорганизмы на поверхности сахара, в результате риск заразить брагу патогенными грибками резко снижается.

– При использовании классических дистилляторов (самогонных аппаратов) качество готового продукта несколько выше за счет изначально меньшего количества примесей в браге. Для ректификационных колонн это не имеет значения.

Недостатки инвертированного сахара.

– Затрачивается дополнительное время на приготовление браги. Нужно создать высокую температуру.

– Во время инверсии появляется фурфурол – токсическая жидкость с запахом ржаного хлеба или миндаля, которая при высокой концентрации вызывает раздражение слизистых оболочек и кожи. Но это вещество выделяется только при гидролизе гемицеллюлозы – полисахарида, содержащегося в растительных клетках, которых в чистом сахаре мало. В любом домашнем варенье содержание фурфурола намного выше, чем при правильной технологии инверсии, поэтому вред инвертированного сахара сильно преувеличен. Карамелизация ягод и фруктов намного опаснее приготовления сиропа.

– Выход самогона на инвертированном сахаре на пару процентов ниже.

Рецепт инвертированного сахара

Инверсия сопровождается активным выделением пены, поэтому важно правильно выбрать емкость. После смешивания воды и сахара желательно, чтобы минимум треть объема осталась свободной.

Пропорции: для инверсии 1 кг сахара требуется 0,5 л воды и 3–4 г лимонной кислоты. Количество кислоты влияет только на скорость реакции (время приготовления сиропа) и не отражается на качестве самогона.

Ингредиенты:

– сахар – 3 кг;

– вода – 1,5 л;

– лимонная кислота – 9–12 г.

1. Нагреть воду в большой кастрюле до 70–80 ˚С.

2. Медленно добавить сахар, постоянно помешивая.

3. Довести смесь до кипения, проварить на среднем огне 10 минут, снимая белую пену. Должен получиться сахарный сироп однородной консистенции.

4. Убавить мощность нагрева к минимуму. Медленно (очень важно) всыпать лимонную кислоту. Перемешать.

При добавлении кислоты сироп моментально начинает пениться. Если всыпать слишком быстро, содержимое емкости выплеснется наружу!

5. Закрыть кастрюлю крышкой, увеличить интенсивность нагрева. Проварить сироп 60 минут при температуре не ниже 80 ˚С. Можно поддерживать кипяток, это гарантия положительного результата.

6. Охладить готовый инвертированный сахар до 30 ˚С, затем перелить в бродильную емкость.

7. Добавить 4 л воды и 100 г прессованных (20 г сухих) дрожжей на 1 кг обычного сахара (до инверсии).

8. Установить гидрозатвор (желательно), поддерживать температуру брожения на уровне 18–31 ˚С (оптимальная – 26–30 ˚С). Отыгравшую брагу перегнать.

Горячее и холодное осахаривание крахмалосодержащего сырья

В зерновых культурах сахар содержится в виде крахмала – полисахарида, состоящего из цепочек молекул глюкозы, фруктозы

и сахарозы. Дрожжи питаются только моносахаридами (одной молекулой), поэтому перед закладкой браги молекулярную цепочку крахмала нужно разделить на отдельные молекулы, иначе брожения не будет.

Осахаривание – это процесс расщепления крахмалосодержащего сырья (муки, крупы, картофеля и т. д.) до простых сахаров под воздействием естественных (из солода) или искусственных (синтетических) ферментов. В силу температурных особенностей технологии первый метод называется горячим осахариванием, второй – холодным.

Сырье	Спирт, мл/кг
Пшеница	430
Ячмень	350
Рожь	360
Кукуруза	450
Овес	280
Горох	240
Пшено	380
Рис	530
Бобы	390
Картофель	140
Крахмал	710
Сахар	640

В большинстве случаев крахмалосодержащее сырье обходится дешевле чистого сахара, поэтому даже с учетом более низкого выхода делать брагу из злаков выгодно, а вкус зернового самогона намного приятнее сахарного. Теоретический выход абсолютного спирта из разных видов культур представлен в таблице, на практике потери составляют до 15 %.

Горячее осахаривание солодом

Классический метод. Во влажной среде зерно прорастает, благодаря чему активируются нужные ферменты, способные перерабатывать крахмал. Проросшее до определенного состояния зерно называют солодом, который бывает двух видов: зеленый и белый.

Зеленый солод используется для осахаривания сырья сразу после появления ростков оптимальной длины, но хранится до 3 дней. Если проросший злак высушить, получится белый солод, который можно хранить намного дольше. Оба вида

справляются со своей задачей с одинаковой эффективностью.

Преимущество осахаривания солодом в том, что для получения сахара требуются считанные часы, в результате брага отыграет быстрее, чем при добавлении искусственных ферментов.

Недостатки:

– нужна высокая температура, при которой сырье может пригореть;

– требуется поддерживать стабильную температуру (60–72 ˚С) на протяжении нескольких часов, что в домашних условиях иногда затруднительно;

– осахаренное сусло подвержено быстрому скисанию.

Технология осахаривания солодом.

1. Крупу или муку медленно залить водой температурой 50–55 ˚С, непрерывно помешивая, чтобы не образовались комки. На 1 кг сырья требуется 4–5 л воды. Емкость заполнять не более чем на 75 %.

2. Поднять температуру до 60 ˚С и поддерживать 15 минут.

3. Довести смесь до кипения. В зависимости от сырья варить 60–120 минут до получения однородной кашеобразной массы. Мука варится меньше, крупа – дольше.

4. Охладить кашу до 63–70 ˚С, добавить измельченный солод (150 г на 1 кг сырья), постоянно помешивая.

5. При достижении 61–65 ˚С накрыть емкость крышкой и укутать любым доступным способом, чтобы сохранить тепло. Поддерживать указанную температуру 2–4 часа. На первых 50 % временного интервала перемешивать каждые 30 минут.

6. Чтобы сырье не скисло, как можно быстрее снизить температуру до 25 ˚С, внести дрожжи (обычно 5 г сухих или 25 г прессованных на 1 кг сырья), установить гидрозатвор и поставить на брожение в темное место с комнатной температурой. Брага отыграет за 2–6 дней.

При несоблюдении температурного режима осахаривание не произойдет или будет неполным, повторное нагревание бесполезно, поскольку ферменты утратят активность. Пропорции воды, солода и дрожжей примерные, точные значения и временные интервалы варки зависят от рецепта и вида сырья.

Холодное осахаривание ферментами

Солод можно заменить двумя ферментами – Амилосубтилином и Глюкаваморином. Первый частично расщепляет молекулы, второй – перерабатывает крахмал в сахар. Технология холодного осахаривания значительно проще и дешевле солодовой варки, а результат одинаковый. Ферменты

вместе с водой просто добавляют в сырье на этапе приготовления браги. Преобразование крахмала в сахар и брожение идут почти одновременно.

Преимущества осахаривания ферментами:

– технология проще в исполнении;

– не требует высоких температур и соблюдения температурных пауз;

– меньшие трудозатраты на приготовление браги.

Недостатки:

– требует наличия специальных ферментов;

– время брожения браги увеличивается до 10–20 дней;

– по мнению некоторых самогонщиков, ферменты – продукт ненатуральный и оставляет послевкусие даже после нескольких перегонок.

Технология холодного осахаривания.

1. В бродильную емкость добавить исходное сырье (крупу, муку, крахмал, макаронные изделия и т. д.), воду 30–35 ˚С (3–4 л на 1 кг сырья), ферменты Амилосубтилин и Глюкаваморин (по 3–5 г на 1 кг), дрожжи (5 г сухих или 25 хлебопекарных прессованных на 1 кг). Емкость нельзя заполнять больше чем на 70 %, так как возможно активное пенообразование.

2. Перемешать, закрыть гидрозатвором, перенести в темное место с температурой 20–28 ˚С.

3. Брожение начнется через 1–5 часов и первые пару дней будет активным, потом интенсивность снизится. Время брожения – 7–25 дней. Если на поверхности появилась тонкая пленка, это признак скисания, брагу нужно срочно перегнать.

4. Готовую брагу снять с осадка и перегнать. Осветление бентонитом малоэффективно.

В зависимости от рецепта в брагу могут добавляться другие ингредиенты: антибиотики для предотвращения скисания, подкормка дрожжей для ускоренного брожения, кислота, стабилизирующая кислотность сусла, и пеногаситель. Пропорции Амилосубтилина и Глюкаваморина зависят от активности ферментов и указываются на упаковке производителем.

Подкормка дрожжей в сахарной браге

Для нормальной жизнедеятельности дрожжам, кроме сахара и воды, еще требуются питательные микроэлементы, которых изначально в сахарном сиропе почти нет. В первую очередь это фосфор и азот, без них брага бродит не так активно и накапливает больше вредных примесей.

Подкормка нужна только для самогона из сахара. Фруктовые и

зерновые браги в этом не нуждаются, так как в самом сырье есть достаточное количество микроэлементов.

1. Химическая подкормка. На каждый килограмм внесенного сахара добавить в бражку 2 г сульфата аммония и 3 г суперфосфата. Эти вещества можно заменить одной чайной ложкой комплексного удобрения, содержащего азот и фосфор, например, нитрофоской, экогуминатом и другими. Альтернативные варианты: перегнивший куриный помет (4–5 г на 1 л браги) или нашатырный спирт (1 г на 2 л браги).

Химическая подкормка дрожжей очень эффективна, но этот метод не воспринимают сторонники органического самогоноварения. Кроме того, не всем нравится пить самогон, зная, что в состав браги добавляли куриный помет или удобрения, хотя в правильных пропорциях эти вещества безвредны. В большинстве случаев химическую подкормку используют самогонщики, работающие на продажу, которым нужна брага за пару дней и высокий выход готового продукта.

Рецепт.

– Постепенно добавить сахар и солод, перемешивая. Проварить 3–5 минут.

– Остудить смесь до 28 °C и добавить разведенные дрожжи.

– Поставить брагу под гидрозатвор. Через несколько дней можно приступать к перегонке. У готового самогона будет приятный зерновой запах.

Добавление солода – самый лучший способ подкормки дрожжей: экологически чистый и прекрасно работает. Недостаток – нужно покупать или выращивать солод, что требует дополнительных временных или финансовых затрат.

2. Покупные дрожжи с добавками. Некоторые производители предлагают дрожжи, в пакетике с которыми находятся все необходимые питательные вещества и микроэлементы (обычно в названии есть приставка «турбо»). Остается только смешать воду с сахаром и добавить эти дрожжи согласно инструкции. Отличный вариант для тех, кому не жалко потратить деньги на получение качественного самогона.

3. Народные средства. В первую очередь это подкормка браги черным хлебом (одной буханки хватит на 30 л). Еще на 10 л браги можно добавить 5–10 раздавленных ягод винограда, малины, клубники, смородины, 50 мл любого свежевыжатого фруктового сока или 80–100 г томатной пасты. Преимущество в доступности и натуральности подкормок, недостаток – этот метод работает чуть хуже предыдущих.

Почему брага не бродит и как исправить ситуацию

Начинающие самогонщики часто сталкиваются с ситуацией, когда через пару дней после закладки ингредиентов брага перестает играть, оставаясь сладковатой (недобродившей). В тяжелых случаях брожения вовсе нет с момента внесения дрожжей. Мы рассмотрим причины этого явления и методы, позволяющие оживить брагу.

1. Прошло мало времени. Не всегда брага начинает играть сразу. В зависимости от сырья, температуры, вида дрожжей и метода внесения в сусло (предварительно разведенные или нет) видимые признаки брожения (пена, шипение, кисловатый запах, пузырьки из гидрозатвора) могут появиться через пару часов. Что-то идет не так, если брага не запустилась спустя 6–8 часов после добавления дрожжей.

2. Негерметичный гидрозатвор. Частая проблема новичков, которые определяют брожение только по пузырькам, выделяющимся из водяного затвора. Если конструкция установлена неправильно, углекислый газ выходит через другие отверстия, минуя трубку. В результате брожение идет, но по гидрозатвору этого не видно.

Решение: проверить герметичность гидрозатвора, сильно подув через выводящую трубку внутрь емкости. Появление свиста укажет на проблемные места, которые нужно устранить.

3. Неподходящий температурный режим. Оптимальная температура брожения браги на искусственных (магазинных) дрожжах 20–28 °С, допустимый диапазон – 18–30 °С. При более низкой температуре брожение прекращается, дрожжи «засыпают», но не погибают. Превышение температуры может убить дрожжи, которые просто «сварятся».

Брожение само по себе вызывает повышение температуры внутри емкости на несколько градусов (чем больше емкость, тем интенсивнее самонагрев). Это нужно учитывать при объеме от 20 литров.

Решение: если брага перестала играть из-за холода, перенести емкость в теплое место. Если температура была слишком высокой, создать подходящие условия и добавить новую партию дрожжей. Желательно, чтобы брага бродила в темном или хотя бы защищенном от прямых солнечных лучей помещении (емкость можно накрыть).

4. Неправильные пропорции. Характерно, если в нормальных температурных условиях брага перестала бродить, но осталась сладкой. Оптимальное содержание сахара в сусле до начала брожения – 15–20 % от объема. Высокая сахаристость является консервантом, тормозящим или даже останавливающим брожение.

Решение: привести пропорции браги к рекомендуемым значениям. При слишком высокой сахаристости достаточно добавить свежей холодной или подогретой до 30 °С, но не кипяченой воды.

5. Плохие дрожжи. У активных прессованных дрожжей равномерная (очень важно) розовато-кремовая, желтоватая или сероватая окраска и однородная в меру твердая консистенция. Срок хранения в холодильнике – до 12 дней. Появление гнилостного затхлого запаха указывает на то, что продукт испортился.

Сухие дрожжи обязательно должны быть сыпучими. Это можно проверить, ощупав упаковку. При неправильном хранении образуются комки или липкая консистенция.

Решение: если температура и сахаристость браги в норме, следует добавить новые дрожжи, желательно приобретенные в другом магазине.

6. Некачественная вода. Для нормального развития дрожжевым грибкам нужен кислород и микроэлементы, содержащиеся в воде. Поэтому воду для браги нельзя кипятить, дистиллировать или пропускать через системы обратного осмоса. Лучше использовать богатую кислородом фильтрованную, родниковую, колодезную или бутилированную питьевую воду.

Остановка брожения возможна, если вода содержит высокую концентрацию хлора или других веществ, убивающих микроорганизмы. В остальных случаях плохая вода только замедляет брожение.

Решение: добавить в брагу 50–100 % от начального объема качественной воды.

Как погасить пену в браге

В самом худшем случае при обильном пенообразовании часть продукта «убегает» из емкости на пол и безвозвратно теряется. Предотвратить эту неприятность можно несколькими простыми методами.

Не пытайтесь убрать пену путем перемешивания браги, поскольку перемешивание активизирует брожение и усугубит ситуацию.

1. Добавить печенье. Самое лучшее решение. Для гашения браги подходит только обычное печенье без ароматических добавок, наполнителей или красителей. Сначала его нужно раскрошить (одной половинки хватит на 10 литров), затем рассыпать крошки равномерным слоем по поверхности. Спустя несколько минут пена начнет спадать. Под давлением крошек

пузырьки пены лопаются активнее. В результате «шапка» быстро спадает, а ее повторное появление маловероятно. Печенье никак не сказывается на качестве браги. Также можно раскрошить черный хлеб, но помогает он хуже.

2. Уменьшить объем. Разделить брагу на две или три емкости. Обычно так поступают с сильно пенящимся сырьем, например гороховой брагой. Когда в бродильной емкости мало свободного места, пена начинает выходить наружу. Изначально лучше заполнять емкость брагой не более чем на 2/3 объема.

Недостаток: при сильном пенообразовании сделать разделение браги, не пролив хотя бы немного жидкости на пол, весьма сложно, а запах в помещении будет не самым приятным.

3. Добавить растительное масло (сметану, кефир). Одна чайная ложка подсолнечного масла на 5 л браги, вылитая равномерным слоем по поверхности, хорошо останавливает выделение пены. Принцип действия такой же, как и в случае с печеньем. Чуть хуже помогает густая сметана или кефир (1–2 столовые ложки на 10–12 л браги).

Добавление в брагу небольшого количества растительного масла или молочных продуктов не сказывается на качестве самогона.

4. Понизить температуру. Оптимальная температура брожения – 20–28 °С. При более высоких значениях дрожжи могут погибнуть, при низких – «засыпают» и брожение прекращается. Когда условия снова становятся подходящими, дрожжи активизируются и продолжают работу.

Чтобы сбить пену, достаточно поставить емкость с брагой в холодное место (3–16 °С). Недостаток: этот способ позволяет лишь выиграть время, так как потом все равно нужно возобновлять брожение, а с ростом температуры пена опять появится.

Как определить готовность браги

Начинающим самогонщикам важно научиться правильно определять момент готовности браги к перегонке. Если начать дистилляцию раньше, выход будет меньшим, а часть сахара просто пропадает. Вместе с этим нельзя передерживать брагу, поскольку это увеличивает риск скисания и ухудшает вкус самогона. Мы рассмотрим все доступные методы, позволяющие проверить брагу на готовность. Для повышения точности рекомендую пользоваться ими комплексно, то есть всеми сразу (за исключением последнего).

1. Время. В зависимости от качества сырья (сахара, дрожжей,

воды) и внешних условий (температуры, влажности) обычная сахарная брага бродит от 5 до 14 дней, в среднем – 7–10 дней, крахмалосодержащая (из зерна) меньше – 3–7 дней. Виноградной браге без дрожжей (на диких) для созревания нужно от 25 до 60 дней. Из-за большого разброса по времени этот метод слишком неточный, чтобы полностью на него полагаться.

2. Вкус. Готовая к перегонке брага имеет горьковатый вкус. Если чувствуется сладость, значит, дрожжи еще не переработали весь сахар на спирт. Это самый эффективный метод проверки, позволяющий контролировать не только готовность, но и качество браги.

При несоблюдении температурного режима (нормальная температура браги – 18–28 ˚С) дрожжи могут погибнуть раньше времени, в результате брожение прекратится еще до полной выработки сахара. В этом случае рекомендую возобновить брожение, внеся новую порцию дрожжей и переместив емкость с брагой в более подходящее место.

3. Внешний вид. В готовой браге пропадает пена, пузырьки углекислого газа не выходят и не слышно шипения. Гидрозатвор перестает выделять газ или перчатка сдувается. Верхний слой бражки начинает постепенно осветляться, остатки дрожжей и продукты их жизнедеятельности оседают на дне рыхлым осадком.

4. Зажженная спичка. При активном брожении выделяется большое количество углекислого газа, который вытесняет с емкости кислород. Чтобы определить готовность браги, достаточно поднести к поверхности зажженную спичку. Если она будет гореть, значит, брожение прекратилось и можно приступать к перегонке. Затухание спички свидетельствует о том, что брожение еще продолжается.

5. Профессиональный метод. Самый точный, но требует специального приспособления – ареометра, который есть лишь у опытных самогонщиков.

Для определения остатка сахара (недоброда) 200 мл браги фильтруют через плотную ткань, переливают в мерный стаканчик и опускают ареометр. При значениях ниже 1,002 (соответствует 1 % сахара в браге) можно начинать перегонку.

Дегазация браги

Один из необязательных, но рекомендуемых этапов фруктового, сахарного и зернового самогоноварения. Дегазация браги – это комплекс мероприятий, направленных на удаление углекислого газа во внутренних слоях отыгравшей браги перед перегонкой.

Теория. Во время брожения дрожжи перерабатывают сахар на спирт и углекислоту – одна молекула глюкозы ($C_6H_{12}O_6$) преобразуется в две молекулы этанола (C_2H_5OH) и две молекулы углекислого газа (CO_2). Чтобы не создавать в емкости избыточное давление, углекислоту выводят через трубочку гидрозатвора (водяного замка, препятствующего попаданию кислорода внутрь).

Когда брожение ослабевает, давление внутри снижается и газ уже не так активно выходит наружу. В самом конце некоторая его часть обязательно останется во внутренних слоях жидкости. Концентрация CO_2 в отыгравшей браге зависит от вида сырья (больше всего в зерновых брагах), длительности и температуры брожения.

Дегазация браги сводит к минимуму риск интенсивного пенообразования при нагреве, являющегося причиной «захлебывания» самогонного аппарата (дистиллят выходит в приемную емкость неравномерно, появляются характерные «плевки») и брызгоуноса – попаданию частей браги и пены в змеевик, что приводит к помутнению самогона.

Теоретически, если оставить бродильную емкость открытой, спустя некоторое время газ выйдет сам, но при длительном доступе воздуха активизируются уксусные бактерии и брага начнет скисать, что ухудшит качество самогона и снизит выход.

Пошаговая инструкция по дегазации браги

1. После окончания брожения отыгравшую брагу обязательно слить с осадка (декантировать) – перелить жидкую часть через трубочку в другую емкость.

2. Существует два метода дегазировать брагу: температурный (нагрев) и механический (перемешивание). Выбор зависит от количества сырья и набора инструментов. Эффективность одинакова.

Дегазация нагреванием. Перелить брагу в бидон, кастрюлю или ведро, чем шире диаметр горлышка, тем лучше. Емкость должна быть эмалированной или из нержавеющей стали. Можно использовать куб самогонного аппарата. Быстро нагреть брагу до 50 °C, периодически помешивая. Когда пропадет шипение и с дна не будут выделяться пузырьки, снять с плиты.

Непродолжительность процесса и высокая температура не дадут браге подкиснуть. Недостаток метода – переливать и нагревать большие партии затруднительно, к тому же не всегда есть подходящие металлические емкости.

Механическая дегазация. Проще и быстрее температурного способа, но требует наличия дрели (перфоратора) со

строительной насадкой или аквариумной помпы.

В первом случае достаточно перемешивать брагу дрелью с насадкой 3–7 минут, пока не пропадет запах углекислого газа. Внимание! Мешайте брагу только в пластиковых бочках.

Второй вариант – опустить в герметично закрытую емкость со слитой с осадка брагой аквариумную помпу (бытовой насос) мощностью 90–140 л/ч. В зависимости от объема браги и мощности насоса дегазация займет 2–8 часов.

3. Дегазированную брагу можно осветлить бентонитом, желатином, чаем каркаде или лимонной кислотой. Осветление убирает остатки дрожжей и другие примеси, улучшая качество самогона.

4. После удаления углекислоты техника дистилляции (перегонки) не меняется, но правильно дегазированной и желательно осветленной брагой разрешено заполнять куб на 80–85 %, а не на 70–75 %, как по стандарту, оставляя свободный запас только на расширение жидкости от нагрева.

Осветление браги

Осветление браги является необязательным, но очень желательным этапом самогоноварения, позволяющим улучшить качество готового продукта. При нагреве в кубе остатки дрожжей могут пригореть, испортив вкус и запах самогона. Под воздействием сорбента (бентонита, желатина или других добавок) дрожжи выпадают в осадок ровным слоем или хлопьями, а сама брага становится светлой.

Перед внесением любого из веществ брага должна отбродить, быть снятой с осадка и дегазированной, иначе методы не сработают в полной мере. Чтобы сохранить аромат, фруктовые браги можно осветлять только желатином.

Осветление бентонитом. Бентонит – натуральная белая глина, которая продается как отдельное вещество или входит в состав кошачьих наполнителей (туалетов). Главное, чтобы в наполнителе не было ароматических добавок, портящих запах.

Технология.

1. Перемолоть бентонит (1 столовая ложка на 10 л браги) в кофемолке.

2. Добавить горячую воду (0,5 л на 1 столовую ложку белой глины), затем перемешать миксером или ложкой до образования однородной массы.

3. Тонкой струей влить раствор в брагу, перемешать, герметично закрыть и оставить на 24 часа при комнатной температуре.

4. Слить брагу с осадка (желательно через тоненькую трубочку) и перегнать.

Осветление чаем каркаде. Каркаде – это чайный напиток из сушеных цветков суданской розы. Благодаря повышенной кислотности осветляет брагу не хуже бентонита.

Технология.

1. Цветки чая каркаде (70 г на 10 л браги) залить 1 л воды, довести до кипения, постоянно перемешивания.

2. Выключить огонь, накрыть емкость крышкой и охладить до 20–30 °С.

3. Влить каркаде в брагу, перемешать, плотно закрыть и оставить на сутки (желательно при температуре 25–30 °С).

4. Слить очищенную брагу с осадка и перегнать любым доступным способом. После осветления брага приобретет красный оттенок. Это нормально и на вкус самогона не влияет.

Очистка желатином. Метод эффективен именно для фруктовых браг (яблочной, сливовой, грушевой, вишневой и т. д.), так как связывает лишь дрожжевой осадок, оставляя привкус исходного сырья в готовом самогоне.

Технология.

1. Желатин (2 г на 10 л браги) залить холодной водой (200 мл на 1 г желатина).

2. Настоять в течение суток при комнатной температуре, каждые 8 часов меняя воду.

3. В разбухший желатин добавить теплую воду в пропорции, указанной в 1-м пункте.

4. Полученную массу вылить в брагу. Через 2–3 дня слить брагу с осадка и перегнать.

Осветление лимонной кислотой. В кислой среде дрожжи перестают работать и в виде осадка опускаются на дно бродильной емкости. В домашних условиях проще и безопаснее всего создать кислотную среду путем добавления в брагу лимонной кислоты. Но перед перегонкой важно вернуть ph-баланс жидкости к нейтральным значениям путем гашения излишней кислоты пищевой содой или мелом, иначе после перегонки самогон будет кислым – с уксусным привкусом.

Из-за агрессивного воздействия на аромат осветление лимонной кислотой подходит только для сахарных браг.

Пропорции на 10 л браги: лимонная кислота – 25 г (1 столовая ложка без горки), пищевая сода или толченый мел – 1 столовая ложка. Кислоту можно заменить свежевыжатым соком лимонов. В одном плоде средних размеров содержится 5–6 г кислоты.

Технология.

1. Развести лимонную кислоту в таком же количестве воды – смешать в пропорции 1:1. Добавить раствор в брагу, перемешать, герметично закрыть. Отжатый и процеженный лимонный сок вносить сразу без разбавления водой.

2. Поставить емкость на 5 часов в темное место с комнатной температурой или в холод (предпочтительнее), но не ниже нуля.

3. Осветленную брагу слить с осадка через трубочку или переливной сифон.

4. Добавить в брагу пищевую соду (мел), перемешать. Оставить емкость открытой на 10 минут для выхода углекислого газа.

5. Перегнать брагу. Нагревание до 50–60 °С желательно проводить с открытой крышкой, периодически помешивая, чтобы убрать остатки углекислого газа, который образовался при реакции соды (мела) с лимонной кислотой.

Понятие дробной перегонки: «головы», «тело» и «хвосты» самогона

Вместе с водой и спиртом в браге содержатся другие вещества, многие из которых вредны для организма. К счастью, температура кипения опасных примесей выше или ниже, чем у этилового спирта, поэтому с помощью дробной перегонки (разделения на фракции) можно не допустить попадания большинства из них в готовый продукт.

При дистилляции весь выход условно делят на три части.

«Голова» самогона (еще называется «первач» или «первак») – начальная фракция с резким неприятным запахом. Содержит самые опасные примеси: метиловый спирт (много в зерновых и фруктовых брагах), ацетон, уксусный альдегид и другие. Температура кипения вредных веществ ниже, чем у этилового спирта, поэтому при перегонке они выходят первыми, следственно, можно не допустить их попадания в основной продукт.

В обиходе первач считается самым качественным самогоном, поскольку крепкий и быстро опьяняет. На самом деле это яд в чистом виде, его употребление вызывает токсическое отравление, которое часто путают с опьянением.

«Голову» самогона нельзя пить или использовать для растирания. Эта фракция может пойти исключительно на технические нужды, но из-за неприятного запаха в большинстве случаев ее просто выливают.

«Тело» самогона – питьевая часть, основная цель самогонщика (второе название – «сердце»). В теории содержит

только этиловый спирт и воду, но на практике в «теле» всегда есть другие примеси, поскольку при дистилляции чисто физически невозможно разделить выход на четкие фракции, в той или иной степени разные вещества с близкой температурой кипения всегда перемешиваются, выход получается «смазанным».

Для полного разложения на фракции нужна ректификация, благодаря которой можно получить чистый этиловый спирт. Недостаток метода – вместе с вредными примесями удаляются вещества, отвечающие за органолептические свойства напитка. Это значит, что после ректификации вкус и запах самогона из разного сырья (сахара, зерна и фруктов) будет одинаковым, поскольку в напитке останется только этиловый спирт.

Правильное разделение самогона на фракции при дистилляции на классическом самогонном аппарате позволяет убрать почти все вредные вещества, но оставить те, что отвечают за аромат и вкус напитка, чего нельзя сделать при ректификации.

«Хвост» самогона – третья фракция, кроме этилового спирта, содержит сивушные масла, дающие неприятный запах, вкус и мутный цвет. Температура кипения сивухи выше, чем у этилового спирта, поэтому чтобы отделить «хвост» самогона, достаточно вовремя прекратить сбор основного продукта – «тела».

Методы отделения «голов»

1. По сахару. Самый простой, но в то же время эффективный метод. Подходит в том случае, если известна сахаристость браги или количество добавленного сахара. Во фруктовой или зерновой браге сахаристость определяется специальным устройством – виномером (ареометром-сахарометром) перед внесением дрожжей.

Например, имеется 5 л браги сахаристостью 20 %, это значит, что общее содержание сахара – 1 кг ($5 \times 0{,}2 = 1$). В расчете предполагается, что 1 л раствора по весу равен 1 кг, на практике это не так, но на результат погрешность влияет мало, а подсчет упрощает значительно.

С 1 кг сахара отбирают 60–100 мл «голов». Желательно разделить это количество на две дистилляции, отобрав 30–50 мл выхода при первой перегонке и столько же во время второй.

2. По чистому спирту. Не всегда есть возможность узнать сахаристость до начала брожения. В этом случае первую перегонку делают без отсечения «голов», потом измеряют количество абсолютного спирта. Например, если получилось 6 л дистиллята общей крепостью 63 %, то в нем содержится 3,78 л чистого спирта ($6 \times 0{,}63 = 3{,}78$). Для упрощения подсчетов

крепость этила принимаем за 100 %.

При второй перегонке головную фракцию отсекают из расчета 8–15 % от количества чистого спирта. В нашем примере это 0,567 л (3,78 × 0,15 = 0,567).

Одна из разновидностей этого метода – отбор 1 % «голов» от объема браги, но в силу разных причин, связанных с брожением и концентрацией сахара, этот способ нельзя считать точным, лучше ориентироваться по абсолютному этилу.

3. По запаху. Подходит для опытных винокуров. Выходящий из аппарата дистиллят периодически нюхают, растирая пару капель в ладонях, когда резкий запах пропадает, начинают отбирать «тело». Этим способом хорошо проверять правильность расчетов на основе сахара или спирта.

Как отделять «хвосты» в самогоне

Свидетельством появления «хвостов» является падение крепости в струе до 40–45 градусов. Чтобы не упустить этот момент, желательно ближе к концу перегонки собирать выходящий из аппарата самогон в колбу или небольшую баночку, в которой просто сделать замер спиртометром (температура жидкости обязательно 20 ˚С). Если крепость достаточно высокая, вылить дистиллят в общую емкость и снова подставить баночку.

При первой перегонке (особенно фруктовых и зерновых браг) можно собирать «тело», пока градус дистиллята не упал ниже 30 %. При этом самогон иногда мутнеет, но ничего страшного, вторая перегонка, при которой началом «хвостов» считается крепость 40 %, исправит проблему.

Большинство же самогонщиков предпочитает считать «хвостами» самогона все, что имеет крепость ниже 40 градусов. Если спиртометра нет, самогон отбирают до тех пор, пока он горит в ложке.

Когда крепость выхода падает ниже минимума, перегонку прекращают, остановив нагрев, или продолжают собирать «хвосты» до 15–20 %, но на это тратится энергия и время, что в большинстве случаев не оправдывает себя.

Универсальная технология перегонки браги

Описанная методика двойной перегонки с разделением на фракции подходит для дистилляции браги из любого сырья.

1. Отыгравшую (отбродившую) брагу слить с осадка, чтобы твердые частицы не пригорели при нагревании и не испортили вкус самогона. Желательно дегазировать, а сахарную или

зерновую бражку еще и осветлить. Фруктовые браги тоже можно осветлять, но только желатином.

При наполнении перегонного куба неосветленную брагу желательно процедить через 2–3 слоя марли, удалив остатки мякоти.

2. Довести брагу до кипения и перегнать первый раз на максимальной скорости своего оборудования, тогда в дистиллят попадет минимум вредных веществ. Скорость зависит от мощности охладительной системы аппарата – самогон должен выходить холодным или температуры охлаждающей воды, но не горячим. Закончить перегонку при падении крепости в струе ниже 25–30 %.

Полученный дистиллят часто бывает мутным, это нормально и будет устранено дальше.

Можно гнать «досуха» – пока крепость не упадет ниже 3–5 %, но в конечном итоге выход самогона увеличится незначительно, а в продукт попадет больше вредных веществ, поэтому затраты времени и энергии при перегонке «до нуля» вряд ли оправдают себя.

Крепость контролируют с помощью спиртометра и мерной колбы. Выходящий из аппарата дистиллят собирают в колбу, когда набирается достаточно жидкости, опускают спиртометр (не должен касаться стенок и дна), при этом важно скорректировать показания в зависимости от температуры самогона (как правильно пользоваться спиртометром, описано в отдельной главе). При наполнении колбы самогон переливают в стеклянную банку, а пустую колбу снова подставляют под струю выхода и повторяют все сначала.

Методика с мерной колбой в качестве приемной емкости доставляет самогонщику некоторые неудобства, зато позволяет контролировать выход и вовремя заканчивать процесс. Это очень важно при второй дробной перегонке, когда напиток окончательно формируется, если вовремя не отсечь «головы» и «хвосты», придется перегонять самогон третий раз. Опытные винокуры предварительно рассчитывают ожидаемое количество готового продукта, затем подставляют колбу в начале (только при второй перегонке) и ближе к концу дистилляции, но новичкам лучше контролировать выход постоянно.

3. Сахарный или зерновой самогон можно очистить углем или любым другим способом. Для сохранения аромата фруктовые дистилляты обычно не чистят.

Измерить крепость полученного спирта-сырца – самогона первой перегонки, не забыв скорректировать показания спиртометра в зависимости от температуры дистиллята.

4. Рассчитать количество чистого спирта по формуле:

$$N = \frac{V \times K}{100}$$

где

N – количество чистого спирта (л);

V – полученный объем спирта после первой дистилляции (л);

K – крепость спирта (%).

Словесно описание формулы: чтобы узнать количество чистого спирта, нужно объем самогона в литрах умножить на крепость в процентах и разделить на 100. Например, в 2 л крепостью 40 % будет 0,8 л чистого спирта (2 × 40 ÷ 100).

Для упрощения расчетов крепость чистого спирта здесь принимается за 100 %, но на практике крепость питьевого этилового спирта не превышает 95,6 %.

5. Разбавить самогон водой до 16–20 градусов (дистиллировать более крепкие жидкости взрывоопасно), затем сделать вторую перегонку: довести до кипения, при появлении первых капель снизить мощность к минимуму, затем постепенно увеличить нагрев, чтобы аппарат вышел на рабочий режим.

Первые 8–15 % выхода от количества чистого спирта (чем больше, тем лучше) собрать отдельно и вылить либо использовать в технических целях, пить этот самогон опасно для здоровья. Эта фракция называется «голова», она отличается резким, неприятным запахом и содержит вредные вещества: метиловый спирт (много в зерновых и фруктовых брагах), ацетон, уксусный альдегид и пр.

В нашем примере 15 % «голов» будет равно 0,12 л (0,8 л чистого спирта умножить на 0,15).

Из-за особенностей брожения предсказать точное количество «голов» нельзя, значение меняется каждый раз даже для браги из одного сырья. Эмпирически выведенный стандарт – 8–10 % от количества чистого спирта для сахарных или зерновых браг и 10–15 % для фруктовых, так как последние содержат больше метилового спирта. Опытные самогонщики контролируют «головы» по запаху: растирают пару капель из струи самогона в ладонях и нюхают: если чувствуется резкий запах, нужно продолжать «отсекать головы». Первые 3–5 перегонок новичкам лучше ориентироваться по чистому спирту, но проверять точность своих расчетов и по запаху, тренируя нос.

6. Собирать основной продукт (эта фракция называется

«тело» или «сердце»), пока крепость выхода (в струе) не упадет ниже 45 %. Народный и очень неточный метод проверки – пока самогон горит в ложке. Дальше прекратить перегонку или отбирать дистиллят в отдельную емкость.

7. После 45 % идет последняя фракция – «хвост». Из-за высокого содержания сивушных масел «хвост» портит аромат, вкус и цвет (дает помутнение) самогона. Хотя в этой фракции остается еще достаточно много этилового спирта, но для сохранения высокого качества напитка приходится останавливать перегонку.

В отличие от «голов», «хвосты» можно вылить в следующую порцию браги непосредственно перед перегонкой. Но это требует дополнительных затрат энергии на нагрев при отборе, что лишь в редких случаях оправдывает себя.

Извлечь безопасный для питья этиловый спирт из «голов» и «хвостов» можно только одним способом – ректификацией.

8. Полученный самогон разбавить водой до желаемой крепости (обычно 40–50 %), перелить в стеклянные емкости и герметично закрыть. Перед употреблением оставить минимум на 2–3 дня (лучше на 10–15 дней) в темном прохладном помещении для стабилизации вкуса – окончания химической реакции смешивания спирта с водой.

Утилизация барды (остатков браги после перегонки)

Барда – светло-коричневая жидкость, остающаяся в кубе после перегонки браги. В классической технологии получения этилового спирта (ректификации) считается отходом производства и подлежит утилизации (в некоторых случаях переработке на корм животным). Учитывая, что на каждый литр чистого спирта приходится 12–13 л барды, домашние винокуры пытаются найти полезное применение этой субстанции, некоторые даже делают на ее основе повторную брагу.

Варианты использования барды.

1. Просто вылить. Если брага полностью отбродила и правильно дистиллирована, то так поступает большинство самогонщиков. Остатки спирта в барде, которые, теоретически, можно получить в следующий раз, не стоят потраченных усилий. К тому же за увеличение количества самогона приходится платить ухудшением качества.

После перегонки в барде остаются мертвые штаммы дрожжей и другие вредные примеси, ухудшающие аромат. В самогоне появляется неприятный запах, который сложно убрать доступными в домашних условиях методами, включая повторную

перегонку. Поможет только ректификация.

Не выливайте в канализацию горячую барду сразу после дистилляции, дайте жидкости остыть до комнатной температуры или смешайте с водой из-под крана, иначе трубы могут лопнуть или деформироваться.

На заметку жителям России: согласно закону РФ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции», без предварительной переработки неочищенную барду запрещено сбрасывать в водоемы и канализационные системы.

2. Повторно использовать в браге – добавить в охлажденную до комнатной температуры барду новую порцию сахара и дрожжей (первая партия дрожжей погибнет при нагреве браги).

Аргументы сторонников этого метода: снижаются затраты воды при больших объемах производства, можно получить спирт, оставшийся в браге после первой перегонки, барда является подкормкой для дрожжей. Однако, все преимущества нивелирует один недостаток – ухудшение аромата, а в некоторых случаях и вкуса самогона.

Повторное использование браги допускается только в некоторых технологиях производства ирландского виски. Считается, что барда дает выраженный зерновой аромат, но нужно правильно подобрать состав и пропорции зерновых, а для этого требуется провести ряд экспериментов.

Винокуры добавляют до 30 % (обычно 15–20 %) барды в новую зерновую брагу, предварительно отфильтровав дробину (остатки зерна). Попытки сделать что-то подобное с фруктовым или сахарным самогоном не увенчались успехом, барда заметно ухудшала качество напитка.

В домашних условиях использовать барду целесообразно, только если брага не добродила и перегонялась сладкой. Можно поставить новую партию с гидромодулем 1:6:1 (на одну часть барды шесть частей воды и одна часть сахара). При этом обязательно добавить новые дрожжи. Перед смешиванием барду можно хранить в холодильнике, но не дольше 3-х суток.

3. Альтернативные методы. Благодаря содержанию белка, углеводов, клетчатки и микроэлементов барда может применяться в качестве корма для животных в переработанном и непереработанном виде.

В странах Латинской Америки и Азии барду используют как удобрение, просто выливая в грунт. Но влияние этого вещества на окружающую среду (почву и грунтовые воды) не изучено, поэтому широкого распространения методика пока не получила.

В Советском Союзе пытались сделать из барды

пластификатор бетонных и цементно-песчаных смесей, но использовать пластификатор за пределами радиуса 80–100 км от места производства (спиртзавода) было экономически невыгодно.

Методы и средства очистки самогона

В зависимости от сырья, методики дистилляции и применяемого оборудования сразу после перегонки самогон может иметь мутный цвет, неприятный «сивушный» запах и резкий вкус. Улучшить органолептические качества напитка позволяет очистка, во время которой большинство вредных примесей удаляется. Мы рассмотрим лучшие методы, дающие гарантированный результат.

Очищают только сахарные и зерновые дистилляты, поскольку кроме вредных веществ в порах остаются молекулы, отвечающие за аромат и вкус фруктового самогона. В результате запах яблок, вишни, других ягод и фруктов в самогоне пропадает. Единственный допустимый метод очистки фруктовых дистиллятов – повторная перегонка с разделением на фракции.

Активированный уголь

Углевание – простой и самый эффективный способ очистки самогона. Активированный уголь – натуральное, экологически чистое абсорбирующее средство, изготовленное из древесины (обычно березы) или скорлупы кокоса путем нагрева до высокой температуры без доступа воздуха. Суть активации в открытии максимально возможного количества пор на углесодержащем материале для получения высокой степени абсорбции (впитывания).

Кроме общей численности также важен и размер микропор, от которого зависит способность угля впитывать те или иные молекулы вредных веществ – маленькие молекулы легко проходят сквозь большие поры. Кокосовый уголь имеет самые мелкие поры, а потому в плане очистки превосходит березовый и тем более аптечный активированный уголь.

Подходящие марки активированного угля для очистки самогона: БАУ-А и БАУ-ЛВ – активированный березовый уголь, КАУ-А – активированный кокосовый уголь, разработанные специально для ликеро-водочной промышленности. Активированный уголь для кальянов, противогазов и других фильтровальных систем может содержать примеси, которые испортят спирт. Единственное исключение – некоторые фильтры для очистки воды, которые рассмотрены в следующем пункте.

Аптечный активированный уголь тоже не самое лучшее решение, поскольку содержит крахмал и его поры настолько большие, что не в состоянии уловить большинство молекул вредных примесей.

На заметку. Не всегда углевание призвано очистить напиток. Например, даже при одинаковой крепости водка приятнее просто разбавленного водой спирта – не так сильно обжигает ротовую полость и мягче на вкус. При этом после ректификации в спирте не остается примесей, которые может убрать уголь. Срабатывает другой эффект – частичное окисление содержащихся в спирте альдегидов до кислот под воздействием воздуха, оставшегося в порах угля. В результате образуются эфиры, которые смягчают вкус. Добиться незначительного окисления альдегидов другими методами сложно, вот почему на ликеро-водочных заводах сортировку (смесь воды и спирта) пропускают через уголь.

Существует два метода очистки самогона углем: настаивание и проточный (с использованием колонны).

Очистка самогона углем методом настаивания

Более простой в реализации метод углевания, не требующий дополнительных приспособлений. Измельченный уголь засыпают прямо в емкость, настаивают, затем снимают самогон с осадка и фильтруют.

Пропорции. 10 г активированного кокосового угля КАУ-А (примерно 2 столовые ложки) или 30 г древесного березового угля (БАУ-А, БАУ-ЛВ) на 1 л самогона в перерасчете на крепость 40 градусов. Для получения максимального эффекта желательно использовать сразу два вида активированного угля в указанных пропорциях. Излишки не навредят, но и не улучшат качество фильтрации.

1. Разбавить самогон водой. Если будет вторая перегонка – до 18–20 %. Если повторная дистилляция не планируется – до 40–50 %. Чем ниже крепость, тем выше степень очистки, поскольку молекулярная связь между примесями слабее.

2. Измельчить уголь на кусочки размером 1–4 см (если этого не сделал производитель). Отсеять пыль.

3. Засыпать просеянный уголь в стеклянную емкость, удобнее всего – в банку. В бутылку уголь проще добавить через воронку.

4. Перемешать, герметично закрыть. Оставить на 4 дня в темном месте с комнатной температурой. Раз в 8–12 часов встряхивать емкость (желательно). В последние сутки оставить в покое.

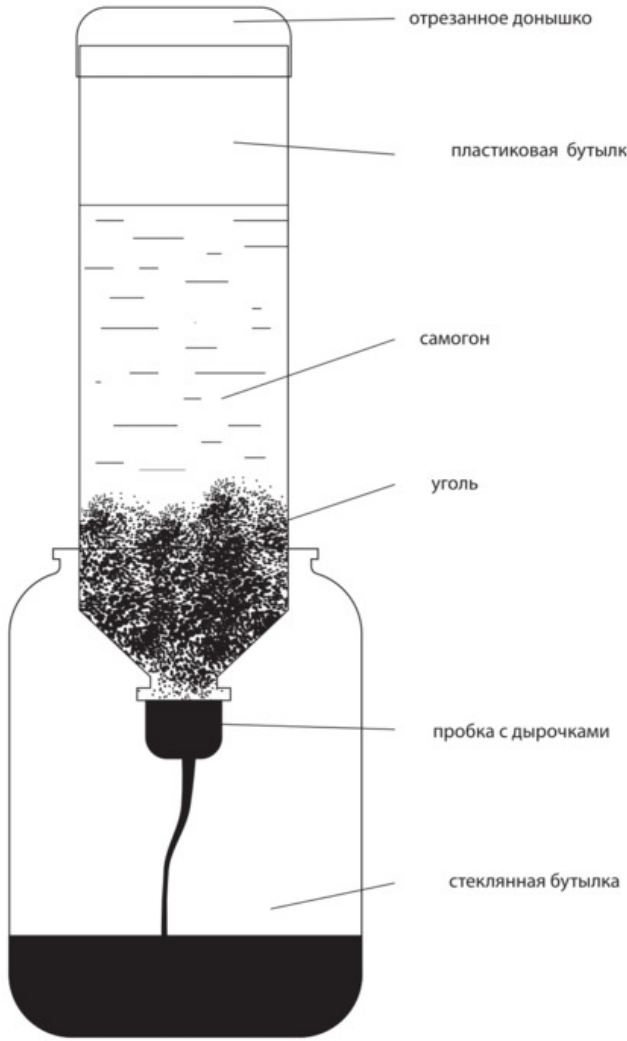
5. Очищенный самогон процедить через марлю или ситечко, затем профильтровать от остатков угля через вату или фильтр

для кофе. Готовый дистиллят должен быть абсолютно прозрачным.

6. Сделать дробную перегонку (рекомендовано) или просто разлить в бутылки для хранения и герметично закрыть.

Проточный метод очистки самогона углем

Более эффективная и быстрая методика в сравнении с настаиванием, единственный недостаток – нужна угольная колонна. Простейшую конструкцию можно соорудить из обычной пластиковой бутылки и активированного угля (древесного или кокосового).



1. Отрезать донышко двух- или трехлитровой бутылки. Просверлить (прожечь) в нем 5–6 дырок на равном расстоянии друг от друга. Донышко с дырками нужно, чтобы прижимать уголь книзу, иначе он будет плавать по всей бутылке. В крышке бутылки просверлить одно отверстие большого диаметра, через которое будет стекать отфильтрованный самогон.

При длительном контакте со спиртом пластик выделяет

вредные вещества, поэтому вместо бутылки лучше использовать другую емкость, например металлический цилиндр, принцип конструкции не меняется. Фильтрация длится недолго и поэтому безопасна, но ни в коем случае не храните водку (спирт, самогон) в пластиковой таре.

2. Крышку закрутить на горлышке бутылки, саму бутылку опустить вниз горлышком в трехлитровую стеклянную банку, куда будет стекать самогон.

3. Сверху в бутылку засыпать уголь (мелкую фракцию размером 1–3 см и угольную пыль) – чуть больше трети двухлитровой бутылки по высоте, затем уложить донышко бутылки на слой угля.

Если насыпать мало угля, эффективность фильтрации упадет, больше – уголь впитает в себя часть спирта. В результате продукт получится качественным, но крепость упадет на пару градусов.

4. Оставшийся объем бутылки залить самогоном, чтобы создать достаточное давление в колонне. Самогон проходит через угольную колонну и попадет в банку. На выходе он черный из-за частиц угольной пыли, это нормально и будет исправлено на следующем этапе.

Постепенно отверстие крышки забьется угольной пылью, что уменьшает струю. Если отверстие полностью забьется, потрясти бутылку и пару раз легонько сжать. В крайнем случае открутить крышку и почистить, зажав отверстие горлышка пальцем.

Перегнать самогон через самодельный угольный фильтр 2–3 раза. Затем засыпать в него угольный порошок из расчета 30–50 г на литр, перемешать, герметично закрыть и оставить на 1–2 дня. Впитавший максимально возможное количество вредных примесей уголь осядет на дно банки.

5. Бутылку, которая была основой угольной колонны, вымыть от частичек пыли. Горлышко заполнить ватой и закрутить крышкой. Собранную конструкцию вставить в стеклянную банку. Наполнить колонну мутным самогоном. Желательно сверху накрыть бутылку чем-либо, чтобы не испарялся спирт.

Чистый самогон будет стекать в банку, но через некоторое время ватный фильтр забьется. В таком случае неотфильтрованный самогон нужно слить назад в банку (с которой взяли), поменять вату, собрать колонну и снова наполнить резервуар неочищенным самогоном. Замену ваты придется делать несколько раз. Сразу после очистки самогон готов к употреблению или второй перегонке.

Фильтр для очистки воды

Главным компонентом кассет является активированный уголь, поэтому фильтр-кувшин подходит для очистки самогона. Нужно лишь правильно выбрать картридж и соблюдать технологию фильтрации.

Эмпирическим путем установлено, что одного картриджа хватает для очистки 10–15 л самогона крепостью 40 %, но точное количество зависит от аппарата, методики перегонки и сырья, поэтому рекомендую ориентироваться по запаху и вкусу, вовремя меняя кассету, чтобы накопившиеся вредные вещества не перешли в напиток.

Рекомендации:

– для получения дистиллята максимально высокого качества целесообразно использовать этот метод перед второй перегонкой, но можно фильтровать и готовый напиток;

– подходят картриджи, которые состоят только из угля и ионообменных смол (не вступают в реакцию со спиртом), обычно они называются «классик» или «стандарт»;

– желательно не совмещать очистку спирта и питьевой воды, а приобрести отдельный картридж для самогона;

– чтобы не допустить контакта пластика со спиртом, лучше заменить заводскую приемную емкость обычной трехлитровой банкой с установленным на горлышке фильтровальным элементом – картриджем в резервуаре.

Технология очистки. Разбавить самогон, если планируется вторая перегонка, – до 18–20 градусов, готовый дистиллят – чуть выше желаемой крепости, оставив 2–3 градуса запаса. Для повышения качества фильтрации напиток желательно сильно охладить, но не замораживать. Подготовить фильтр согласно инструкции на упаковке, обычно требуется слить несколько первых партий воды, чтобы промыть и напитать влагой систему. Через новый картридж нельзя сразу пропускать самогон, иначе уголь впитает почти весь спирт и на выходе будет слабоалкогольная вода. Установить чашу с подготовленным картриджем в приемную емкость (кувшин) или на горлышко трехлитровой банки. Залить в чашу самогон. На время фильтрации желательно перенести систему в холодильник. Дождаться, пока весь очищенный самогон не окажется в приемной емкости. Примерная скорость – 150–200 мл в минуту. Повторить фильтрацию еще 1–2 раза, поскольку для очистки спирта длины фильтра-кувшина недостаточно только для одного прогона. Делать больше 3-х фильтраций одного дистиллята нецелесообразно – из-за слишком сильной очистки напиток станет жестким (появится характерный «водочный» привкус). После фильтрации промыть кассету кувшина холодной водой,

сложить в полиэтиленовый пакет и оставить в холодильнике до следующего использования. Если вторая перегонка не планируется, очищенный самогон разлить в стеклянные емкости, герметично закрыть и оставить на 3–5 дней для стабилизации вкуса.

Молоко

Один из самых безопасных и экологически чистых методов очистки готового продукта, но приемлемый результат возможен только в случае использования подходящего молока, правильных пропорций и четкого соблюдения технологии очистки.

В молоке содержатся белки альбумин и казеин, которые связывают молекулы вредных примесей и сивушных масел, заставляя их выпадать в осадок. В результате получается напиток с мягким вкусом. Проблема в том, что кроме белков в молоке содержатся и жиры, делающие самогон мутным. На вкус жиры не влияют, но портят внешний вид напитка. Поэтому для фильтрации без перегонки нужно использовать нежирное молоко. Если планируется повторная дистилляция, жирность молока не имеет принципиального значения.

Очистка молоком без перегонки. Добавить 100–150 мл обезжиренного (минимальной жирности) пастеризованного молока на 10 л самогона крепостью 45–50 градусов. Высокая крепость (но не больше 60 градусов) способствует лучшему сворачиванию белка. Перемешать содержимое банки ложкой, плотно закрыть крышкой, поставить на 6–7 дней в темное место с комнатной температурой. Первые 5 дней банку раз в сутки встряхивать. Почти сразу же после добавления молока в самогоне начнется бурная реакция, а на дне банки появятся белые хлопья – под воздействием белка выпадают в осадок вредные примеси. Слить самогон с осадка, профильтровать через несколько слоев ваты и древесный активированный уголь (желательно). В зависимости от жирности молока напиток может получиться немного мутным, в таком случае повторить фильтрацию через вату и уголь.

Очистка самогона молоком с перегонкой. Добавить 100 мл свежего домашнего молока на 1 л самогона крепостью 45–55 градусов. Перемешать, закрыть крышкой. Оставить банку на 5–6 дней в темном месте с комнатной температурой. Первые 4 дня раз в сутки открывать и перемешивать. Слить самогон с осадка, разбавить водой до 18–20 %, затем сделать повторную перегонку, разделяя выход на фракции («головы», «тело» и «хвосты»).

Черный ржаной хлеб

Старинный экологически чистый метод облагораживания самогона, которым раньше пользовались помещики и зажиточные крестьяне. Дает неплохой результат и не требует значительных временных или материальных затрат.

В свежеиспеченном ржаном хлебе живут колонии дрожжевых грибков, которые вместе с клейковиной улавливают часть сивушных масел, связывая вредные вещества и не давая им снова раствориться в дистилляте. В результате даже у плохого самогона пропадает характерный сивушный привкус и неприятный запах, напиток становится светлее.

Можно использовать только свежий ржаной хлеб без добавок, в идеале еще теплый домашней выпечки. Все другие сорта неэффективны и могут испортить вкус напитка. Хлеб хорошо очищает сахарные и зерновые дистилляты, но не подходит для облагораживания фруктового самогона (яблочного, сливового, вишневого и пр.), так как ржаной запах перебивает тонкий аромат фруктов.

Технология очистки. Нарезать хлеб дольками, затем удалить корочку (требуется 100 г хлебного мякиша на 1 л самогона). Свежий мякиш раскрошить как можно мельче. Добавить крошки в банку с самогоном, перемешать, плотно закрыть крышкой, поставить на 2–3 дня в темное место, встряхивать раз в 12 часов. После выдержки может появиться желтоватый оттенок – ничего страшного, последующая фильтрация уберет этот недостаток. Два раза профильтровать самогон через лейку с ватой или фланелевой тканью, дав стечь естественным образом. Отжимать мякоть не стоит! Разбавить очищенный самогон водой до 18–20 % и перегнать повторно с разделением на фракции (желательно).

Белок куриного яйца

В яйцах содержатся белки альбумин и казеин, которые поглощают вредные примеси. По степени абсорбции белок не уступает древесному углю. Впоследствии связанные сивушные масла выпадают в осадок белыми хлопьями. Потери при использовании белка – до 5 % самогона.

Технология очистки. Налить самогон первой перегонки крепостью 45–55 градусов в банку, оставив минимум 15 % свободного места. В тарелочку или блюдце выбить свежие куриные яйца из расчета 1 яйцо на 0,5 л самогона. Полностью удалить желток – очень важный этап, поскольку даже из-за малейших остатков желтка очищенный самогон будет пахнуть

яйцами. Добавить в белок теплую (25–30 °С) воду (7–10 % от объема самогона), перемешивать миксером, пока жидкость не станет однородной и сверху не появится пена. Добавить белковую смесь в самогон, перемешать. Поставить банку на 6–7 дней в темное место с комнатной температурой. 1–2 раза в сутки встряхивать для лучшего впитывания белком сивухи. За 24 часа перед фильтрацией смесь должна находиться в покое, чтобы весь осадок выпал на дно. Профильтровать основную часть самогона (без осадка) через аптечную вату, плотно уложенную в лейку. Сменить вату, вылить в лейку осадок, сверху накрыть марлей. Постепенно фильтр забьется белковыми хлопьями, поэтому фильтрация займет продолжительное время (до суток). Очищенный яичным белком самогон разбавить водой до 18–20 градусов и перегнать повторно. Последний этап необязательный, дистиллят можно пить сразу после фильтрации, но для повышения качества настоятельно рекомендую перегнать напиток еще раз.

Растительное масло

Сивушные масла и некоторые другие вредные примеси хорошо растворяются в других растительных маслах, а разбавленный водой этиловый спирт – нет. Самое главное использовать для очистки подсолнечное или оливковое рафинированное масло без запаха, чтобы сторонний аромат не перешел в самогон. Недостаток метода – после очистки обязательно требуется вторая перегонка.

Технология очистки. Убедиться, что рафинированное растительное масло не имеет запаха. Развести самогон водой до крепости 15–20 градусов. Добавить масло из расчета 20 мл на каждый литр разведенной смеси. Например, если получилось 5 л раствора, для очистки требуется 100 мл масла. Трясти емкость 60 секунд, затем отстоять 3 минуты и снова потрясти 1 минуту. Перенести емкость на 24 часа в темное место с температурой 5–16 °С. Чем холоднее, тем лучше, но не ниже нуля, чтобы смесь не замерзла. Спустя сутки на поверхности появится пленка из масла, которое впитало в себя вредные примеси. Самогон нужно перелить в другую емкость через тоненькую трубочку, не задевая эту пленку: сначала аккуратно ложкой или любым другим способом сделать воронку в маслянистом слое, затем опустить через воронку ближе ко дну емкости один конец трубки. Слитый самогон профильтровать через вату (желательно с углем), чтобы убрать оставшиеся частицы масла. Перегнать повторно, разделяя выход на фракции («голову», «тело» и «хвосты»).

Марганцовка (устаревший)

Марганцовка (перманганат калия) – темно-фиолетовые кристаллы, которые при контакте с водой образуют раствор малинового цвета. Любимый метод очистки советских самогонщиков – в те времена достать древесный или кокосовый уголь было сложно, а дешевая марганцовка продавалась без рецепта в каждой аптеке.

На практике от этого метода очистки больше вреда, чем пользы. Дело в том, что после реакции марганцовки со спиртом появляются бурые хлопья, которые воспринимаются далекими от неорганической химии людьми как сивушные масла, выпавшие в осадок. На самом деле сивушных масел в осадке минимум, в основном там вредные продукты, образовавшиеся в результате окисления спирта: гидроксид калия, оксид марганца и уксусный альдегид. Эти вещества токсичны, являются канцерогенами и могут провоцировать алкогольную зависимость. Рекомендую отказаться от этого метода или, в крайнем случае, использовать, только если планируется повторная перегонка самогона.

Технология очистки марганцовкой. На 1 л готового продукта крепостью 40 градусов добавить 1–2 г марганцовки, перемешать, герметично закрыть. Оставить банку в темном месте с комнатной температурой на 10–12 дней. После того как жидкость посветлеет, а на дне появится осадок, слить самогон через трубочку с осадка в другую емкость, затем профильтровать через слой ваты.

Пищевая сода (устаревший)

Еще один метод из арсенала советских самогонщиков. Пищевая сода, она же натрий двууглекислый или гидрокарбонат натрия, способна убрать часть вредных примесей и уксусного альдегида в самогоне, и при реакции со спиртом не выделяются другие вредные вещества, как в случае с марганцовкой. Недостаток метода – сравнительно слабая очистка.

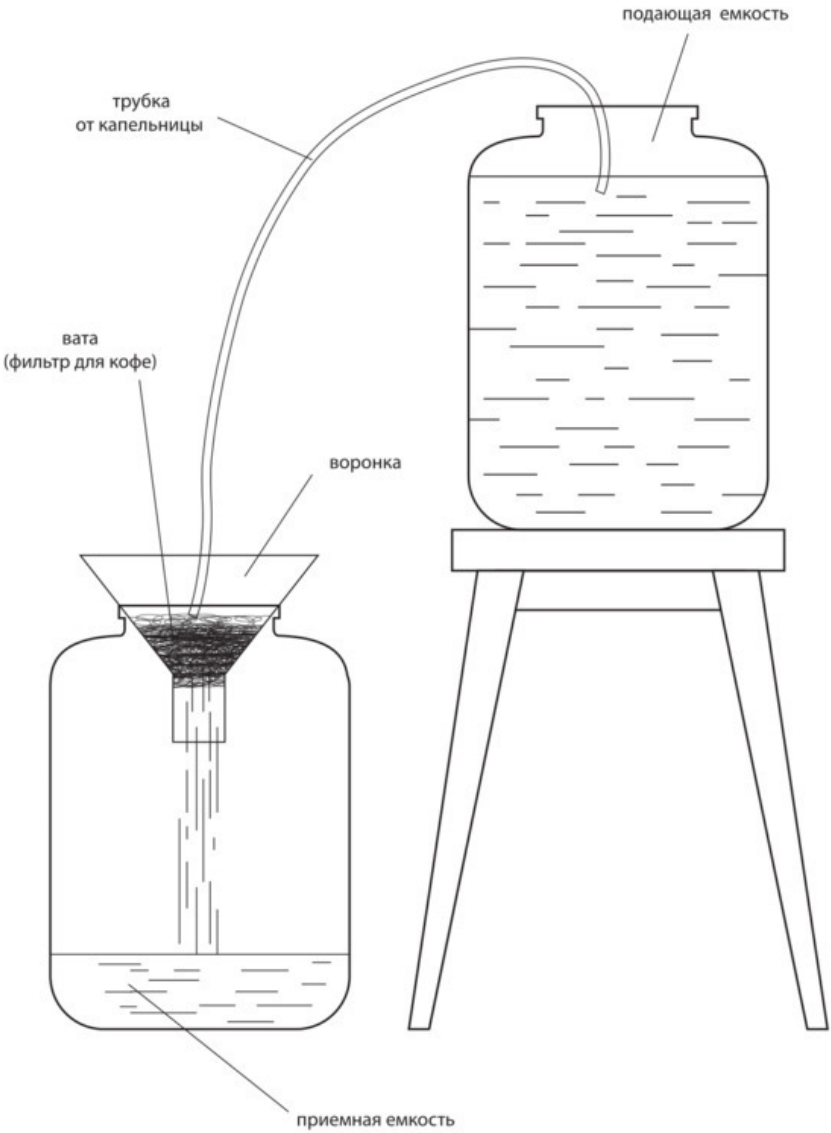
Очистка содой целесообразна, если самогон получился кислым (брага немного подкисла), в этом случае сода погасит кислоту, а повторная перегонка устранит возможный «содовый» привкус напитка.

Технология очистки содой. Если вторая перегонка не планируется, разбавить самогон до желаемой крепости, плюс еще 1–2 %, например, до 41–42 %. Для повторной перегонки разбавить дистиллят до 16–18 % (чем ниже крепость, тем выше степень очистки). Соду из расчета 10 г на 1 л самогона развести в

примерно таком же количестве воды для получения концентрированного раствора. Например, для 10 л самогона понадобится 100 г соды и 100 мл воды. Влить содовый раствор в самогон. Закрыть банку крышкой, взболтать. Настаивать 30–40 минут при комнатной температуре (в этом время будет идти реакция), затем еще раз взболтать и поставить банку в холодильник или подвал на 12–14 часов. В холоде осадок выпадет быстрее, но температура обязательно должна быть не ниже нуля. Слить самогон с осадка, профильтровать через вату или древесный уголь. Желательно перегнать повторно.

Как фильтровать самогон через вату (фильтр для кофе)

После очистки самогона любым из предложенных методов нужна фильтрация напитка от остатков чистящего вещества. В качестве фильтра в основном используется вата (обязательно без запаха) или фильтр для кофе. Также понадобится обычная кухонная воронка и стеклянная емкость для приема очищенного самогона. Еще желательно приобрести капельницу, чтобы воронка, через которую происходит фильтрация, не переполнялась.



Методика: воронку примерно на треть наполнить ватой (уложить несколько фильтров для кофе), установить наполненную воронку на горлышке приемной емкости. Один конец капельницы опустить в самогон так, чтобы он не касался осадка. Другой конец направить в воронку. Пустить самогон через капельницу и дождаться, пока весь напиток не попадет в приемную емкость, периодически контролируя, чтобы трубка

не «зачерпнула» осадок. Если капельницы нет, просто подливать в воронку самогон, стараясь на взбалтывать осадок.

Смягчение вкуса самогона

Даже в случае правильно сделанной браги и дробной перегонки вкус самогона может остаться жестким – слегка обжигающим горло и сушить кончик языка. Зачастую с этой проблемой сталкиваются владельцы ректификационных и бражных колонн.

Дальше указано среднее количество ингредиентов, на которое можно ориентироваться, но точные пропорции определяются по вкусу. Сначала на небольшом количестве, чтобы не испортить всю партию напитка.

Существует две группы веществ: подсластители и подкислители. В первую группу входят следующие.

Сахар. Простой, доступный вариант. Недостаток – в зависимости от качества может давать легкое помутнение и неприятный запах. Чтобы избежать побочных действий, желательно использовать рафинад, а перед внесением растолочь кусочки в песок или измельчить кофемолкой в порошок (оптимальный вариант) и понюхать. Среднее количество – 1 столовая ложка сахара на 1 л самогона крепостью 40 %.

Глюкоза (декстроза). Самое лучшее решение. Продается в аптеке и специализированных магазинах. Подойдет любая форма выпуска: в порошке (именно этот вид и называется декстрозой), таблетках или водный раствор (в ампулах). Для смягчения самогона требуется 5–25 мл 20–40 % водного раствора или 1–5 г сухого вещества на 1 л сорокапроцентного дистиллята. Перед добавлением таблетку нужно измельчить до порошка. Вкус дорогих магазинных водок смягчают именно декстрозой.

Фруктоза. Форма выпуска – порошок. Хорошо зарекомендовала себя для фруктовых дистиллятов, но подойдет и для напитков из другого сырья. Пропорция – 0,3–0,5 столовой ложки на 1 л самогона (40 градусов).

Мед. Подходит свежий жидкий или в форме сиропа (смешать с водой в равных частях, довести до кипения, проварить 2–3 минуты, снимая пену, затем охладить до комнатной температуры). Недостаток – может дать осадок, повлиять на цвет, аромат и добавить дистилляту характерные медовые тона, что не всегда уместно. Обычно вносят не больше 0,5 столовой ложки меда на 1 л самогона, главное хорошо растворить.

Пищевой глицерин. Вязкая, прозрачная, сиропообразная жидкость. Зарегистрирован как пищевая добавка Е422. Основная

проблема – глицерин дает чрезмерную сладость, на небольших объемах сложно правильно рассчитать концентрацию, появляется приторность во вкусе. Для смягчения самогона требуется 1–5 мл глицерина на 1 л крепостью 40 %.

К подкислителям относятся (добавляют отдельно или вместе с подсластителями) такие вещества.

Аскорбиновая кислота. Белый кристаллический порошок с кислым вкусом, хорошо растворяется в воде и спирте. В аптеке может продаваться в виде драже. Используется для смягчения любого вида дистиллята, предотвращает окислительные процессы. Для смягчения самогона нужно 3–5 г аскорбиновой кислоты на 1 л.

Лимонная кислота. Более доступное в домашних условиях средство, которое подкисляет самогон не хуже аскорбинки. Можно использовать как лимонную кислоту в чистом виде – 2–6 г/л, так и заменить лимонным соком – выжать 1 средний лимон на 1 л самогона. Недостаток лимонного сока – может давать осадок и помутнение.

Технология смягчения вкуса самогона

1. Разбавить дистиллят водой. Сделать крепость на 1–2 % выше, чем нужно получить в итоге.

2. Если самогон из сахара или зернового сырья, желательно провести углевание – фильтрацию напитка через березовый или кокосовый активированный уголь (марки БАУ-А, КАУ-А, БАУ-ЛБ).

Уголь уберет самые большие молекулы вредных примесей (немного улучшит качество) и частично окислит содержащиеся в этиловом спирте альдегиды до кислот под воздействием воздуха в порах угля. В результате появятся эфиры, которые сами по себе смягчают вкус самогона. Ягодные и фруктовые дистилляты не чистить, иначе может пропасть аромат сырья.

3. Отлить 100–150 мл самогона в отдельную емкость. В 2–4 захода добавить выбранный подсластитель и (или) подкислитель, начиная с минимальной дозировки. После каждого внесения перемешать дистиллят до полного растворения вещества и записать количество ингредиентов, затем через 4–5 минут оценить вкус.

4. После того как мягкость самогона станет достаточной, пропорционально пересчитать количество веществ на весь требуемый объем, добавить в дистиллят и перемешать.

Предварительный расчет – дробное внесение смягчителя в ограниченное количество напитка минимизирует риск испортить всю партию. Советую выполнять эту процедуру каждый раз, даже

если оптимальные пропорции уже известны, поскольку качество сахара, глюкозы, меда и других веществ меняется.

Если добавлено слишком много смягчающего вещества, можно попытаться снизить концентрацию и стабилизировать вкус другой партией самогона или чистого спирта с водой. Еще один вариант – повторная перегонка.

5. Емкость герметично закрыть. Перенести в темное помещение с температурой как можно ближе к нулевой, рекомендуемая – 2–4 °С. Оставить на 3–4 дня для окончания химических реакций и стабилизации вкуса.

В зависимости от качества воды и других ингредиентов возможно помутнение (молочный цвет). Если при выдержке в холоде помутнение не пропало через 5 дней после смешивания или выпал осадок (бывает при внесении лимонного сока и меда), профильтровать самогон через вату.

Изменение цвета самогона натуральными красителями

Внешний вид напитка субъективно влияет на восприятие его вкуса. Психологами доказано, что при правильно подобранной цветовой гамме алкоголь может казаться вкуснее, чем на самом деле. Особенно чувствительны к цвету спиртного дамы. Проблема прозрачного самогона решается натуральными красителями.

1. Черный чай. Самый простой способ, практически не влияющий на вкус. На 3 л самогона достаточно добавить 1 столовую ложку качественного черного чая (не из пакетика), перемешать, плотно закрыть банку крышкой и настаивать 3–5 дней в темном месте.

С каждым днем оттенок будет меняться, начиная от коньячного светло-коричневого и заканчивая насыщенным черным цветом. Любители красивых запахов могут настаивать самогон на сухом чае с ароматом барбариса, бергамота или добавить вместе с заваркой бутончик гвоздики.

2. Апельсиновые (лимонные) корки. Убирают специфический запах плохо очищенного самогона, во вкусе появляется приятная кислинка. Добавление лимонов делает самогон салатовым, апельсинов – слегка желтым с золотистым оттенком. Для облагораживания подходит только предварительно высушенная кожура желательно без белой мякоти, которая дает горечь.

Рецепт: на 3 л самогона положить корку одного среднего апельсина или двух лимонов, настаивать 10–14 дней в герметично закрытой банке при комнатной температуре.

3. Чернослив. Кроме цвета добавляет напитку интересные

вкусовые нотки, которые встречаются в армянских коньяках. Для трехлитровой банки самогона понадобится 100 г чернослива, после 7–10 дней настаивания самогон изменит цвет, появится приятный аромат и смягчится вкус. Длительность выдержки можно менять по своему усмотрению.

4. Перегородки грецких орехов. Самое простое решение: на 7 дней вбросить в 1 л самогона перегородки от 15 грецких орехов, затем процедить через марлю. Вкус и цвет напитка изменятся до неузнаваемости.

5. Карамель (жженый сахар). Известный метод изготовления поддельных коньяков и виски. Чтобы закрасить самогон в приятный желтый цвет, нужно нагреть на огне до коричневого цвета столовую ложку сахара, затем готовую карамель добавить в 1 л самогона и перемешать до полного растворения.

Некоторые медики считают, что жженый сахар в сочетании с алкоголем плохо влияет на поджелудочную железу, но научных исследований, подтверждающих данный факт, пока не проводилось. Даже французские коньяки подкрашивают небольшим количеством карамели.

6. Растворимый кофе. Быстро меняет цвет самогона и перебивает неприятный запах. Во вкусе появляются новые нотки. Достаточно добавить полчайной ложки кофе на литр самогона. После кофе разбавлять напиток водой уже нельзя, иначе он помутнеет, а фильтрация не поможет, только перегонка.

7. Зверобой. Окрашивает самогон в светло-коричневый цвет. Рецепт настойки: добавить 1 столовую ложку сушеного зверобоя на 1 л самогона, перемешать, плотно закрыть банку и поставить на 7 дней в темное место. Раз в сутки встряхивать, потом процедить через марлю.

Помните, что зверобой – лекарственное растение с сильным седативным (успокаивающим) эффектом. Не стоит выпивать за раз больше 300 г этой настойки.

8. Пищевые красители. При правильно подобранном красителе можно получить любой цвет без влияния на вкус и запах. Главное создать естественный оттенок и в точности соблюдать инструкции на этикетке. Внимание! Не все пищевые красители сочетаются со спиртом.

Имитация выдержки самогона в дубовой бочке

Не у всех самогонщиков есть возможность купить или хранить дубовую бочку для выдержки спиртных напитков. Эта проблема решается путем настаивания дистиллята на аптечной коре дуба или специально сделанной щепе, имитирующей

вымачивание и обжиг бочки.

Для настаивания подходит любой зерновой, фруктовый или сахарный самогон. Дубильные вещества, содержащиеся в коре и древесине, при контакте с этиловым спиртом превращаются в экологически чистые вещества, которые меняют в лучшую сторону цвет, вкус и запах даже обычного самогона. В зависимости от характеристик дерева и времени выдержки в напитке появляются нотки фруктов, ванили, цветов и шоколада.

Самогон на дубовой коре

Простой, быстрый способ облагородить дистиллят, не требующий больших временных и материальных затрат. Получается мягкая настойка с характерным запахом коньяка.

Ингредиенты:

– самогон (45–50 %) – 3 л;
– дубовая кора – 3 столовые ложки;
– мед – 1 столовая ложка;
– гвоздика – 5 бутонов;
– душистый перец – 10 горошин;
– зверобой – 1 столовая ложка;
– душица – 1 столовая ложка;
– ванилин и кориандр – на кончике ножа.

Можно настаивать самогон только на дубе (коре), не добавляя остальных ингредиентов. Но тогда вкус будет резковатым, а запах слишком сильным. Кору и другие травы советую покупать в аптеке, там качество хоть как-то контролируется.

1. Приправы и кору дуба положить в стеклянную емкость, залить самогоном, перемешать и плотно закрыть крышкой.

2. Настаивать 14–16 дней в темном месте при комнатной температуре, встряхивать раз в 3–4 дня.

3. Профильтровать настойку через марлю и ватный фильтр. Для полной прозрачности может понадобиться 3–4 фильтрации. Разлить в бутылки для хранения, герметично закрыть пробками.

4. Перед употреблением выдержать самогон 10–12 дней для улучшения вкуса.

Самогон на дубовой древесине (чипсах)

Более удачная имитация выдержки дистиллята в бочках, но требует тщательной предварительной подготовки и длительного настаивания. Сначала древесину нужно освободить от излишка дубильных веществ, портящих вкус. Это делается путем

вымачивания с последующей температурной обработкой.

Технология заготовки щепы.

1. Сухое полено без коры порубить на колышки 2 × 2 см и длиной до 10 см (размеры примерные).

2. Полученные щепки замочить в холодной воде на сутки, каждые 8 часов менять воду.

3. Вымоченные дубовые колышки залить водным раствором соды (1 столовая ложка соды на 5 л воды) и оставить на 6 часов.

4. Слить раствор, щепу промыть под проточной водой.

5. Сложить кусочки в кастрюлю, залить водой, довести до кипения и прокипятить на медленном огне 45–50 минут.

6. Слить отвар и снова промыть древесину холодной водой.

7. Просушить щепу на воздухе (желательно на чердаке) до полного высыхания (минимум двое суток).

8. Выложить кусочки на противень и поставить в разогретую духовку (140–160 °C) на 2 часа до появления легкого румянца.

9. Готовую щепу хранить в сухом теплом месте (не должна отсыреть).

Дубовую древесину можно заменить яблочной или вишневой. Методика получения щепы не меняется.

Настаивание.

1. Обжарить заготовленную ранее щепу на гриле духовки или микроволновки. От степени обжига зависят нотки запаха и вкуса. Легкий обжиг (в момент появления первого дымка) придает напитку тонкий оттенок ванили, фруктов и цветов. Средний обжиг (появляется дым и запах) вносит аромат кокоса, карамели, миндаля, пряностей. Сильный обжиг (древесина начала менять цвет) насыщает самогон дымным вкусом с шоколадными оттенками (как шотландский виски).

В процессе обжарки главное не спалить щепу. В первый раз советую потренироваться на небольшом количестве, чтобы не испортить всю древесину.

2. Добавить дубовую щепу в самогон (45–50 %) из расчета 20–30 г на 1 л и плотно закрыть крышкой. Настаивать в темном прохладном месте 3–6 месяцев (в среднем). Постепенно окраска будет меняться. Каждую неделю снимать пробу, контролируя органолептические свойства напитка. Длительность выдержки зависит от свойств выбранной древесины и предпочтений во вкусе и аромате, иногда хватает даже 15 дней.

3. Настоянный на дубе самогон слить в другую емкость. В случае необходимости профильтровать через вату. Перед употреблением выдержать 3–5 дней в темном прохладном месте для стабилизации вкуса.

Во многих интернет-магазинах продаются готовые дубовые

чипсы разной степени обжарки, избавляющие от необходимости доставать древесину и делать щепу в домашних условиях.

Водка из спирта в домашних условиях

Чтобы сделать водку, недостаточно просто смешать спирт с водой, полученная смесь называется «сортировкой» и лишь отдаленно напоминает хорошие магазинные аналоги. Приготовление водки – технологический цикл, состоящий из нескольких этапов, каждый из которых по-своему важен и требует рассмотрения.

1. Выбор спирта. Согласно ГОСТ 12712–2013 «Водки и водки особые», в производстве используются следующие сорта спирта: высшей очистки, экстра, люкс и альфа. Самым качественным является спирт альфа, получаемый из пшеницы, ржи или смеси злаков. Сорта люкс и экстра делают из смеси зерна и картофеля в разных соотношениях (чем меньше картофеля, тем лучше), качество таких спиртов несколько хуже. Для производства спирта высшей очистки применяется любое крахмалосодержащее сырье (свекла, меласса, картофель и т. д.), это основа для самой дешевой водки.

2. Выбор воды. Вода существенно влияет на вкус, чистоту и мягкость водки. Обычная водопроводная или минеральная – плохой вариант, поскольку зачастую жестче, чем допускается стандартами (жесткость не должна превышать 1°Ж). Для разбавления спирта нужна вода, содержащая минимальное количество солей и минералов, но кипятить или дистиллировать нельзя, иначе вода будет плохо смешиваться со спиртом.

Лучше покупать бутилированную воду. При выборе в магазине обращайте внимание на количество солей и минералов, концентрация этих веществ должна быть минимальной. Хорошо подходит очищенная вода, продающаяся в отделах детского питания.

3. Подготовка других ингредиентов. Разведенный водой спирт резкий на вкус и сушит кончик языка. Чтобы убрать этот эффект, водку делают мягче, на выбор добавляя в состав (из расчета на 1 л «сортировки»):

– глицерин – до 5 мг;
– аптечную глюкозу – 10–20 мл;
– декстрозу – 1–4 г;
– сахар – 1 столовая ложка.

В дорогих водках используется декстроза (глюкоза в порошке), это наилучший вариант.

Дополнительно можно ароматизировать и смягчить водку

лимонным соком, но может появиться легкое помутнение. На 1 л напитка достаточно 30 мл свежего сока, это один лимон средних размеров.

4. Смешивание. В России крепость водки должна составлять 37,5–56 %. На эти показатели нужно ориентироваться при расчете пропорций разбавления. Количество воды зависит от начальной крепости спирта и рассчитывается по формуле:

$$V = \frac{100 \times K \times P}{S} - 100 \times P$$

где:

– K – начальная крепость спирта (%);

– S – требуемая крепость (%);

– P – объем начального раствора в миллилитрах, разделенный на 100;

– V – требуемое количество воды (мл).

Также количество воды можно узнать по таблице Фертмана (опубликована в главе «Как разводить спирт водой») и по *калькулятору самогонщика*[3] на сайте.

Последовательность смешивания: подготовленную стеклянную емкость наполнить нужным количеством воды, добавить смягчители вкуса (глюкозу, сахар, глицерин или лимонный сок), перемешать. Тонкой струей влить спирт в воду. Закрыть крышкой, 1–2 минуты перемешивать раствор интенсивным взбалтыванием. Оставить емкость в покое на 2–3 часа.

5. Фильтрация. Необязательный этап, в ходе которого спирт для смягчения вкуса слегка окисляют воздухом, находящимся внутри угля, а при плохом качестве сырья это еще и дополнительная очистка. В домашних условиях проще всего провести очистку, пропустив напиток 1–2 раза через новый фильтр для очистки воды (не должен содержать примесей).

Альтернативный вариант – наполнить лейку ватой, сверху положить активированный березовый или кокосовый уголь, в крайнем случае – несколько таблеток аптечного активированного угля.

6. Отстаивание и разлив. Для улучшения вкуса перед употреблением готовую домашнюю водку выдержать 3–10 суток в холодильнике (герметично закрытой), чтобы закончились реакции смешивания спирта, воды и других ингредиентов.

Полная технология приготовления сахарного

самогона

Приготовление сахарного самогона можно назвать классикой отечественного самогоноварения. По любви и распространенности среди россиян этот напиток безусловный лидер. Для простоты восприятия и систематизации знаний привожу полную пошаговую инструкцию приготовления, хотя почти все моменты описаны в предыдущих главах.

Ингредиенты для получения примерно 6 л сорокаградусного самогона:

– сахар – 6 кг;
– вода – 24 л;
– сухие дрожжи – 120 г (или 600 г прессованных);
– лимонная кислота – 25 г (желательно).

Рецепт браги из сахара

1. Расчет пропорций. Сначала определимся с количеством самогона, который нужен на выходе. В домашних условиях из 1 кг сахара получается 1,1–1,2 л самогонки крепостью 40 градусов. Но при расчетах советую увеличивать количество ингредиентов на 10–15 %, так как в силу разных причин (температуры, качества сырья, неправильной перегонки) реальный выход всегда меньше теоретического именно на эту величину.

На 1 кг сахара добавляют: 4 л воды (плюс еще 0,5 л, если делается инвертирование) и 100 г прессованных дрожжей или 20 г сухих.

2. Инвертирование сахара – приготовление сахарного сиропа с лимонной кислотой. При брожении дрожжи сначала расщепляют сахар на простые моносахариды – глюкозу и фруктозу, а только потом перерабатывают эти вещества в спирт. Нагревание также убивает патогенные микроорганизмы на поверхности сахара, которые ждут более благоприятных условий для размножения (температуры и влажности). Активизация вредных грибков в браге нежелательна, поскольку может негативно отразиться на запахе.

Самогон из инвертированного сахара бродит быстрее и лучше на вкус. Хотя этап инвертирования считается необязательным, а в большинстве рецептов предлагается лишь растворить сахар в теплой воде, советую все-таки варить сироп.

Чтобы инвертировать сахар для браги, нужно сделать следующее:

– нагреть 3 л воды до температуры 70–80 °С в большой кастрюле;

– всыпать сахар (6 кг) и медленно перемешивать до образования однородной массы;

– довести сироп до кипения, проварить 10 минут, снимая пену с поверхности;

– очень медленно (появится много пены) добавить лимонную кислоту (25 г), уменьшить огонь к минимуму;

– закрыть кастрюлю крышкой, проварить 60 минут.

3. Подготовка воды. Вода для браги должна соответствовать гигиеническим нормам, не иметь ни цвета, ни вкуса, ни запаха. Идеально подходит бутилированная, которую продают в отделах детского питания. Перед приготовлением сахарного самогона рекомендую 1–2 дня отстаивать водопроводную воду. Благодаря этому снижается жесткость, а вредные примеси оседают на дне. После отстаивания нужно слить воду с осадка через тоненькую трубочку. Также воду для самогона нельзя кипятить или дистиллировать, так как это приведет к потере кислорода, нужного дрожжам для брожения.

4. Смешивание ингредиентов. Сироп, приготовленный на 2-м этапе, перелить в емкость для брожения, добавить холодную воду (24 л). Если используется неинвертированный сахар, растворить его в теплой воде, интенсивно перемешивая. В обоих случаях оптимальная температура готовой смеси – 27–30 °С.

Емкость нельзя заполнять более чем на 3/4 объема, иначе во время активного пенообразования бражка может перелиться через края и придется собирать продукт со специфическим запахом по полу.

5. Внесение дрожжей. Прессованные дрожжи можно добавлять прямо в емкость, предварительно размяв чистыми руками. Но все же лучше сначала растворить брикет в небольшом количестве приготовленного сусла (воды и сахара), накрыть крышкой и подождать до появления пены. Обычно на это уходит 5–10 минут.

Перед внесением в сусло сухие дрожжи нуждаются в предварительной активизации. Для этого достаточно четко следовать инструкции на пакетике. В большинстве случаев кипяченую воду охлаждают до 32–36 °С, всыпают нужное количество сухих дрожжей, накрывают крышкой, а саму емкость окутывают плотной тканью или ставят в теплое место для поддержания стабильной температуры. Через 20–40 минут на поверхности появится равномерная пенная шапка. Это значит, что разведенные сухие дрожжи можно добавлять в сусло.

При использовании хлебопекарных дрожжей иногда начинается активное пенообразование, которое выходит за пределы емкости. В качестве пеногасителя для браги рекомендую

использовать раскрошенную половинку сухого магазинного печенья или 10–20 мл растительного масла. Добавление этих продуктов никак не повлияет на качество самогона.

6. Брожение. На бутыль с брагой установить гидрозатвор и перенести в помещение со стабильной температурой 26–31 °С (очень важно для нормального развития дрожжей). Брага на инвертированном сахаре отличается приятным карамельным запахом, который не портит воздух.

Для поддержания температурного режима емкость накрыть одеялами или шубами, утеплить строительными термоизоляционными материалами или же установить аквариумные нагреватели с системой терморегуляции. Брожение длится от 3 до 10 дней (обычно 4–7). Каждые 12–16 часов рекомендую взбалтывать брагу 45–60 секунд, не снимая гидрозатвора. Благодаря взбалтыванию улетучатся излишки углекислого газа, которые мешают нормальной работе дрожжей.

Признаки готовности сахарной браги к перегонке:

– горький вкус (весь сахар переработан дрожжами в спирт);

– прекратилось выделение углекислого газа (гидрозатвор не булькает);

– верхние слои браги осветлились, а на дне появился осадок;

– прекратилось шипение;

– чувствуется спиртовой запах;

– поднесенная к браге спичка продолжает гореть.

Используйте признаки комплексно, нужно, чтобы одновременно появилось хотя бы 2–3, в противном случае легко допустить ошибку. Например, переизбыток сахара приводит к тому, что дрожжи погибают раньше, чем успевают все переработать. Большинство дрожжевых грибков «засыпают» при концентрации спирта выше 12 %, поэтому даже готовая брага останется сладкой.

7. Дегазация и осветление. Снять отыгравшую брагу с дрожжевого осадка, перелив в большую кастрюлю через трубочку, затем нагреть до 50 °С. Высокая температура убивает остатки дрожжей и способствует выделению из жидкости углекислого газа.

Дегазированную брагу перелить обратно в чистый бутыль и осветлить бентонитом – натуральной белой глиной, которая продается отдельно в пакетиках или в составе кошачьего наполнителя. При выборе белой глины следите, чтобы в составе не было ароматических добавок, которые безвозвратно испортят домашний самогон. Также перед осветлением брожение должно полностью закончиться, иначе метод не сработает.

Для осветления 20 л браги нужно 2–3 столовые ложки

бентонита перемолоть в кофемолке и растворить в 250 мл теплой воды. Затем перемешать и подождать, пока глина не превратится в густую массу, напоминающую жирную сметану. На это уходит 10–15 минут. Бентонит добавить в брагу, плотно закрыть емкость и несколько минут интенсивно взбалтывать. Далее брагу оставить в покое на 15–30 часов, после чего можно приступать к перегонке. Осадок нельзя выливать в канализацию, иначе могут появиться цементные пробки, которые потом сложно ликвидировать.

Применение бентонита убирает сторонние примеси, не выпавшие в осадок во время брожения. В результате у браги пропадает неприятный дрожжевой запах, а выгнанный самогон чистить намного проще, поскольку глина удаляет много вредных веществ.

Перегонка

8. Первая перегонка. Осветленную бентонитом брагу слить с осадка в перегонный куб. Цель первой дистилляции – отделить спирт от других веществ. Многие начинающие и ленивые самогонщики на этом останавливаются, так никогда и не попробовав вкус настоящего домашнего самогона, сделанного по всем правилам.

Перегнать брагу первый раз, сразу же разделяя выход на фракции: «головы», «тело» и «хвосты». Первые 50 мл в расчете на 1 кг сахара собрать в отдельную емкость. Согласно нашим пропорциям, это 300 мл «первака» – головной фракции, которую можно использовать лишь для технических нужд, из-за вредных примесей этот дистиллят опасен для здоровья.

Затем отобрать «тело» – полезную среднюю фракцию, называемую спиртом-сырцом. Отбор прекратить, когда крепость дистиллята в струе упадет ниже 30 %. Последними в отдельную емкость собрать «хвосты» – третью фракцию, содержащую много сивушных масел. Этот дистиллят можно влить в следующую брагу (после снятия с осадка) для повышения крепости или вовсе не собирать, выключив самогонный аппарат после сбора «тела».

9. Очистка. Перед второй перегонкой средняя фракция (спирт-сырец) нуждается в дополнительной очистке от вредных примесей. Единого общепризнанного метода не существует, можно использовать любой.

Натуральной и экологически чистой считается очистка сахарного самогона активированным кокосовым или древесным углем. Независимо от выбранного метода перед очисткой нужно разбавить дистиллят водой до 15–20 %, чтобы молекулярные связи стали слабее и вредные вещества лучше отделялись.

10. Вторая перегонка. Разбавленный (обязательно в целях пожарной безопасности) спирт-сырец залить в перегонный куб и перегнать повторно. Как и в первый раз, отсекать «головы» – первые 50 мл на каждый килограмм сахара.

Сразу после отбора первой (головной) фракции желательно заменить сухопарник, если модуль предусмотрен конструкцией самогонного аппарата. Далее, пока крепость в струе не упадет ниже 40–45 %, отбирать основной продукт.

11. Разбавление и отстаивание. Разбавить самогон водой до желаемой крепости (обычно 40–45 %). Чтобы вкус напитка стал более мягким и сбалансированным, разлить готовый продукт в стеклянные емкости, герметично закрыть, оставить на 3–4 дня в прохладном темном месте. Этого времени достаточно для окончания химических реакций, которые происходят при смешивании жидкостей, и вкус станет лучше.

Рецепты браг из разного сырья

Яблочная

Средняя сахаристость яблок – 8–15 %, это значит, что с 1 кг сырья получается примерно 85–170 мл самогона крепостью 40 %. Подойдут спелые или даже переспелые яблоки любого сорта (летнего, осеннего, зимнего), чем слаще, тем лучше. Предварительно нужно удалить подгнившие, порченные и заплесневевшие части, чтобы они не испортили аромат.

Ингредиенты:

– яблоки – 30 кг;

– сахар – 4 кг (по желанию);

– вода – 20 л и по 4 л на каждый килограмм сахара;

– дрожжи (по желанию) – винные на 50 л сусла, или изюмная закваска 3 % от объема сусла, или 100 г прессованных (20 г сухих).

1. Собранные яблоки очистить от гнили, косточек и сердцевины, затем разрезать на небольшие дольки. Из-за косточек и гнили в самогоне появляется неприятный горьковатый привкус, поэтому используйте только мякоть и кожуру. Если брага будет на диких дрожжах, мыть даже грязные яблоки нельзя, придется протереть сухой тряпкой, иначе можно случайно смыть дикие дрожжи и сусло не забродит.

2. Измельчить яблочные дольки до однородной массы. Это можно сделать теркой, но весь процесс займет очень много времени. Проще воспользоваться дрелью с насадкой-миксером или дробилкой.

3. Полученное пюре вместе с выделившимся соком поместить в бродильную емкость.

4. Развести сахар (если используется) в воде, влить получившийся сироп в яблочное пюре или просто добавить воду.

5. Для ускоренного брожения растворить сухие или прессованные дрожжи согласно инструкции на этикетке в теплой воде (не выше 30 °С), добавить в емкость, перемешать. В случае с дикими дрожжами пропустить данный этап.

6. На горлышке емкости установить гидрозатвор любой конструкции или перчатку. Перенести брагу в темное место с температурой 18–28 °С.

7. В зависимости от температуры и выбранных дрожжей брага из яблок отыграет за 5–50 дней: станет горькой на вкус, осветлится, перестанет бурлить, а мезга выпадет на дно. При

появлении этих признаков можно приступать к перегонке.

Из яблочного сока

Из-за отсутствия мякоти и кожуры самогон из сока не такой ароматный, как из яблок. Подходит любой сок: свежий, консервированный, магазинный или домашний. Оптимальный вариант – свежий домашний. Предсказать результат на магазинном соке сложно, поскольку в составе много консервантов.

Ингредиенты:

– яблочный сок – 5 л;

– сахар – 1 кг (по желанию);

– вода – 200 мл на 1 л сока и по 4 л на 1 кг сахара;

– дрожжи – винные на 6–7 л сусла, сухие хлебопекарные – 10 г – или изюмная закваска 3 % от объема сусла.

На поверхности изюма находятся дикие винные дрожжи, которые не портят аромат самогона, как хлебопекарные.

1. Добавить в яблочный сок сахар (по желанию), затем дрожжи на выбор: сухие, винные или изюм.

2. Перелить сусло в емкость для брожения, установить гидрозатвор.

3. Поставить бутыль в темное помещение с температурой 18–28 °С для брожения на 5–45 дней (время зависит от типа дрожжей).

4. После того как перчатка сдуется, брага станет горькой и несладкой, осветлится, а на дне выпадет осадок – перегнать.

Из слив

Средняя сахаристость слив 10–13 %, это значит, что для получения 1 л чистого сливового самогона (без сахара) крепостью 40 % требуется минимум 9–11 кг плодов. Подойдет спелая слива любого сорта, чем слаще, тем лучше. Вначале плоды нужно перебрать, удалив порченные и подгнившие, которые могут испортить вкус. Используйте только самое качественное сырье.

Ингредиенты:

– плоды сливы – 12 кг;

– сахар (по желанию) – 1,5 кг;

– вода – 10 л и по 4 л на каждый килограмм сахара;

– дрожжи (по желанию) – винные на 20 л сусла, или 100 г прессованных (20 г сухих), или изюмная закваска 3 % от объема сусла.

1. Немытые (если брожение будет на диких дрожжах) сливы

очистить от косточек и размять до получения однородной кашицы. Во многих рецептах рекомендуют не удалять косточки, но я советую от них избавиться, иначе самогон может немного горчить или неприятно пахнуть. В идеальном варианте еще нужно удалить и шкурки, оставив для браги только мякоть. Дело в том, что во время перегонки шкурки часто подгорают, ухудшая вкус. Но извлечение мякоти – трудоемкий процесс, поэтому можно просто процедить готовую брагу через марлю.

2. Добавить в сливовую жижу сахар (по желанию). Развести дрожжи в теплой воде (оптимальная температура 25–29 °C) и влить в сусло (если используются). Добавить воду. Перемешать.

3. Установить на горлышке гидрозатвор и поставить емкость с брагой в теплое (18–28 °C) темное место. Процесс брожения на обычных дрожжах длится 7–10 дней (на диких – 25–50 дней), затем брага светлеет, становится горькой на вкус, на дне появляется осадок, а водяной затвор перестает выделять газ. Эти признаки свидетельствуют об окончании брожения.

4. Профильтровать отыгравшую брагу: перелить через несколько слоев марли в перегонный куб, стараясь не взбалтывать осадок на дне. Перегнать.

Из изюма (пейсаховка)

Пейсаховка – это еврейская водка из изюма (правильнее называть напиток самогоном) крепостью 40 %, получившая название в честь религиозного праздника Пейсах (Пасха). В этот день евреям запрещено употреблять и хранить в доме спиртное, приготовленное из зарубежного некошерного сырья. Учитывая, что в Израиле растет только виноград, – выбор небольшой. Верующим можно пить только вино, бренди и собственноручно сделанную «Изюмовку».

Требуется ароматный крупный изюм, минимально обработанный консервантами, иначе брожение не начнется или будет вялым, а во вкусе напитка появятся неприятные нотки, особенно если ягоды обрабатывались диоксидом серы. Средняя сахаристость изюма 80 %, что дает возможность получить около 950 мл сорокапроцентного самогона с 1 кг сырья.

Ингредиенты:

– изюм – 2 кг;

– вода – 10 л.

1. Классическая пейсаховка готовится без дрожжей. Сначала нужно сделать закваску – активизировать дикие дрожжи, которые живут на поверхности ягодок. Для этого достаточно смешать в литровой стеклянной банке 200 г изюма и 0,5 л теплой воды (25–

30 °С). Закрыть банку крышкой и оставить на 2–3 часа.

2. Достать изюм и перекрутить через мясорубку. Полученную массу добавить обратно в банку, перемешать. Положить несколько целых немытых изюминок, затем горлышко завязать марлей и поставить на 2–3 дня в теплое темное место. При появлении признаков брожения (пена, пузыри, кисловатый запах) закваска готова. Можно переходить к следующему этапу.

Если изюм не забродил или появилась плесень, значит, естественные дрожжи на нем убиты консервантами и эти ягоды не подходят для пейсаховки. Нужно искать другие. В противном случае можно испортить сырье, не получив результата.

3. Весь оставшийся изюм (1,8 кг) залить 2–3 л теплой воды и оставить на несколько часов. Разбухшие ягоды переработать на мясорубке.

4. Смешать в бродильной емкости изюмную массу, всю указанную в рецепте воду, в которой замачивались ягоды, мы тоже используем, и закваску. Советую заполнять банки (бутыли) максимум на 3/4 объема, чтобы оставалось место для пены и углекислого газа.

5. Установить на емкость гидрозатвор (медицинскую перчатку с дырочкой в пальце) и поставить в темное теплое (18–27 °С) место.

6. Спустя 4–6 недель на дне емкости выпадет осадок, брага станет светлой и горкой на вкус без сладости, а гидрозатвор перестанет пускать пузыри (перчатка сдуется). Это значит, что изюмная брага готова, осталось слить с осадка через тоненькую трубочку, а сам осадок отжать через марлю, затем полученную жидкую часть смешать с брагой. Выжимки больше не нужны, а отфильтрованную брагу можно перегонять.

Из ягод винограда

Сахаристость винограда зависит от сорта и региона выращивания, поэтому предсказать выход самогона сложно. В рецепте используются только спелые ягоды. Гроздья, листья и недозревшие плоды не должны попасть в брагу, иначе самогон получится терпким и горьким. Особенно тщательно нужно перебирать сырье сортов «Изабелла» и «Лидия», в гроздьях которых содержится много вредных веществ.

Ингредиенты:

– ягоды винограда – 5 кг;

– сахар – 1 кг (по желанию);

– вода 10 л и еще по 4 л на каждый килограмм сахара;

– дрожжи (по желанию) – винные на 15–16 л сусла, или 100 г

прессованных (20 г сухих), или изюмная закваска 3 % от объема сусла.

Дрожжи можно не добавлять, но в этом случае мыть виноград нельзя, чтобы на кожице остались дикие дрожжи, благодаря которым сусло забродит. Сахар нужен только для винограда с невысокой сахаристостью, выращенного в холодном климате.

1. Раздавить виноград руками, полученную массу сложить в бродильную емкость. Добавить воду, дрожжи и сахар (по желанию). Перемешать.

2. Закрыть брагу водяным затвором и поставить в темное теплое место (18–28 °С). В зависимости от выбранных дрожжей брожение длится 6–60 дней, затем брага перестает быть сладкой на вкус, появляется легкая горечь и осадок на дне, а гидрозатвор перестает пускать пузыри (перчатка сдувается).

3. Отыгравшую брагу слить с осадка, профильтровать через марлю и перегнать.

Из яблочного или виноградного жмыха (выжимок, мезги)

При переработке яблок и винограда на сок или вино остаются выжимки, которые выбрасывают или отдают на корм скоту, но при правильном подходе это отличное сырье для самогона, поскольку жмых содержит остаточный сахар и сухие вещества.

Как можно раньше ставьте брагу, пока выжимки еще свежие – пролежали на открытом воздухе при температуре выше 10 °С не более 12–14 часов. Потом в мякоти начинаются процессы скисания и загнивания. В результате аромат теряется, а вкус становится хуже – появляется привкус гнили. Свежую мезгу можно хранить в холодильнике до 4 дней в герметично закрытой емкости.

Ингредиенты:

– яблочная или виноградная мезга – 10 кг;

– сахар – 1–5 кг (желательно);

– вода – 15 л (и по 4 л на каждый килограмм сахара);

– дрожжи (по желанию): винные на 25 л сусла, хлебопекарные 100 г сухих или 500 г прессованных или изюмная закваска – 3 % от объема сусла.

Без внесения свекольного сахара выход может быть очень низким, поэтому в данном случае рекомендую добавить сахар. Зачастую на жмыхе остаются дикие дрожжи.

1. Мезгу сложить в емкость для брожения.

2. Растворить сахар в воде (можно предварительно подогреть, но не выше 30 °С).

3. Залить выжимки сиропом или чистой водой. По желанию внести предварительно разведенные по инструкции на этикетке дрожжи и перемешать. В бродильной емкости должно остаться минимум 25 % свободного места для пены и углекислого газа.

4. Установить на горлышке водяной затвор или медицинскую перчатку с дырочкой в одном из пальцев (проколоть иголкой). Перенести брагу в темное помещение (можно накрыть плотной тканью) со стабильной температурой 18–28 °С и оставить до конца брожения. Раз в сутки открывать гидрозатвор и перемешивать сусло, утапливая всплывшую мезгу в жидкости. Когда выжимки больше не будут подниматься на поверхность (через пару дней), можно не перемешивать.

В зависимости от дрожжей, количества сахара и температуры брожение браги из мезги длится 7–50 дней, затем гидрозатвор перестает выделять газ (перчатка сдувается), выпадает слой осадка, сусло светлеет, становится несладким на вкус с легкой горчинкой.

5. Отыгравшую брагу процедить через 3–4 слоя марли, чтобы твердые частички не пригорели во время нагрева и не испортили вкус напитка.

Мезгу желательно не выбрасывать, а подвесить (хотя бы небольшую часть) на марле в перегонном кубе (поместить в сухопарник) при первой дистилляции, тогда аромат самогона будет насыщеннее.

Из вишен (киршвассер)

В Германии и Франции самогон из вишен называют киршвассер, в дословном переводе – «вишневая вода». Характерная особенность – дистиллят получают из забродивших ягод с косточками. Косточки придают легкий миндальный аромат, но можно делать и без них, так как эти нотки нравятся не всем.

Подходят свежие спелые вишни любого сорта. Желательно, чтобы ягоды были как можно слаще, это увеличит количество готового продукта. В зависимости от сорта в ягодах вишни содержится 8–12 % сахара. Это значит, что теоретически из 10 кг самого сладкого сырья можно получить до 1,7 л сорокапроцентного киршвассера. На практике потери составляют 10–15 %, а нормальный выход с кислых сортов – 1–1,2 л (40 %).

Ингредиенты:

– ягоды вишни – 10 кг;

– сахар – 1–5 кг (по желанию);

– вода – 3 л и еще по 4 л на каждый килограмм сахара;

– дрожжи (по желанию) – винные на 15 л сусла, или 100 г прессованных (20 г сухих), или изюмная закваска 3 % от объема сусла.

1. Если брожение будет на диких дрожжах, ягоды не мыть. Вишню передавить руками, размяв каждую ягодку, но не повреждая косточки, иначе самогон получится очень горьким. Полученную массу вылить в емкость для брожения (с косточками или без). Добавить воду, сахар и дрожжи (по желанию).

2. Перемешать брагу, установить на емкости гидрозатвор любой конструкции, затем перенести бродильную емкость в темное место с температурой 20–28 ˚С.

3. В зависимости от дрожжей, количества сахара и температуры через 5–50 дней брожение прекратится (водяной затвор перестанет пускать пузыри, брага посветлеет, станет горьковатой, на дне появится осадок).

4. Перед дистилляцией профильтровать брагу через марлю, чтобы мякоть не пригорела при нагреве.

Из груш

Груши обладают удивительным свойством сохранять аромат даже в дистиллятах. Поэтому самогон из груш получается не только вкусным, но и душистым. Для приготовления браги подходят любые спелые сорта. Чем слаще плоды, тем больше самогона получится. При средней сахаристости хороших сортов 10 % можно рассчитывать на 1–1,1 л сорокапроцентного самогона с 10 кг сырья.

Ингредиенты:

– груши – 10 кг;

– сахар – 1–4 кг (по желанию);

– вода – 15 л и по 4 л на каждый килограмм сахара;

– дрожжи (по желанию) – винных на 25 л сусла, или 100 г прессованных (20 г сухих), или изюмная закваска 3 % от объема сусла.

1. Если используются культурные дрожжи, плоды помыть, нарезать мелкими дольками. Удалить подгнившие части, плодоножки и сердцевину с косточками, которые могут дать горечь. Для браги на диких дрожжах протереть грязные груши чистой, сухой тряпкой.

2. Измельчить нарезанные дольки до однородной массы с помощью терки или мясорубки.

3. Полученную сочную кашицу засыпать в емкость для брожения.

4. Добавить воду, сахар и дрожжи (по желанию). Установить

гидрозатвор.

5. Поставить грушевую брагу в темное теплое место (18–28 ˚С). В зависимости от количества сахара и дрожжей брожение будет длиться 5–50 дней.

6. После окончания брожения (гидрозатвор не выделяет газ или перчатка сдулась, брага стала горькой, не чувствуется сладость) готовую брагу слить с осадка (иначе пригорит во время дистилляции) и перегнать.

Из абрикосов (шнапс)

В классическом рецепте (на диких или винных дрожжах и без сахара) это один из самых ароматных фруктовых дистиллятов с мягким утонченным вкусом. В Германии абрикосы являются одним из самых распространенных видов сырья для шнапса. Подойдут спелые и переспелые абрикосы любых сортов, можно брать даже мятые или очень маленькие. Главное, чтобы плоды были без гнили и плесени.

Ингредиенты:

– абрикосы – 10 кг;

– сахар – 1–3 кг (по желанию);

– вода – 8 л и еще по 4 л на каждый килограмм сахара;

– дрожжи (по желанию) – винных на 20 л сусла, или 100 г прессованных (20 г сухих), или изюмная закваска 3 % от объема сусла.

В зависимости от сорта и региона выращивания абрикосы содержат до 11 % фруктозы. Это значит, что в лучшем случае без внесения сахара из 10 кг плодов получится около 1,2 л дистиллята крепостью 40 градусов.

1. Из немытых плодов (важно, если брага на диких дрожжах) обязательно удалить косточки. Из-за косточек в самогоне может появиться горечь.

2. Руками, мясорубкой или блендером переработать абрикосовую мякоть в однородную кашицу и сложить в бродильную емкость.

3. Добавить воду, сахар и дрожжи (по желанию). Перемешать. Желательно оставить 20–25 % объема емкости свободным для пены.

4. Установить на горлышке водяной затвор (медицинскую резиновую перчатку с дырочкой в пальце) и перенести брагу в темное место с комнатной температурой (18–27 ˚С).

5. На диких и винных дрожжах абрикосовая брага бродит 25–40 дней, на хлебопекарных – до 10 дней. Брожение закончится, когда водяной затвор перестанет выделять газ (перчатка сдуется),

брага посветлеет, станет горьковатой на вкус без сладости, а на дне появится слой осадка.

6. Перелить отыгравшую брагу через марлю в перегонный куб, жмых хорошо отжать. Перегнать.

Из тутовых ягод (шелковицы)

В магазинах шелковичный самогон появляется редко и считается визитной карточкой Закавказья, а цена не уступает хорошим виски и коньякам. Обладатели тутовых ягод (второе название шелковица) могут приготовить самодельную тутовку. Подходят любые красные и белые сорта шелковицы. Ягоды должны быть как можно слаще. Для сбора урожая под деревом расстилают покрывало (пленку) и ждут, пока плоды нападают сами. Недостаток тутовых ягод в том, что они не хранятся дольше трех дней, желательно переработать сырье в первые сутки после сбора. Настоящая тутовка делается без сахара, естественная сахаристость ягод достигает 16–18 %. Это значит, что с 10 кг шелковицы получится около 2 л сорокаградусного самогона.

Ингредиенты:

– ягоды шелковицы – 10 кг;

– вода – 12 л и еще по 4 л на каждый килограмм сахара;

– сахар – до 3 кг (по желанию).

1. Перемять немытые ягоды руками или любым другим способом. На поверхности шелковицы находятся дикие дрожжи, смывать которые нельзя, иначе сусло не забродит и придется делать закваску либо добавлять хлебопекарные дрожжи (40 г сухих или 200 г прессованных).

2. Полученную жижу поместить в бродильную емкость, добавить сахар (по желанию), залить теплой, но не горячей водой (25–30 °С), перемешать.

3. Установить на горлышке гидрозатвор любой конструкции (можно перчатку с дырочкой в пальце), затем перенести емкость в темное место с температурой 18–24 °С. В зависимости от температуры и активности дрожжей через 15–45 дней брага посветлеет, станет горьковатой на вкус без сладости, на дне появится осадок, пропадет пена и шипение. При появлении этих признаков слить брагу с осадка (хорошо отжать жмых) и перегнать.

4. Чтобы самогон из шелковицы стал настоящей тутовкой, напиток нужно выдерживать 6–12 месяцев в обожженных бочках из тутового дерева или настоять на этой древесине.

Из меда

Ненужный мед можно переработать, сделав из него брагу. Из 1 кг сырья получается около 1 л сорокаградусного дистиллята с едва уловимым медовым ароматом. Для приготовления браги подойдет любой мед: цветочный, липовый, гречишный и т. д. Качество не имеет принципиального значения, можно брать даже немного испорченный забродивший. Вкус самогона от этого не изменится.

Сам по себе зрелый мед не всегда хорошо бродит. Просто добавив к нему дрожжи и воду, можно не увидеть брожения. Эта проблема решается кипячением медового сиропа.

Ингредиенты:

– мед – 3 л;

– сахар – 1–3 кг (по желанию);

– вода – 10 л и еще по 4 л на каждый килограмм сахара;

– хлебопекарные дрожжи – 200 г (или 40 г сухих).

1. Смешать в кастрюле мед, сахар (по желанию) и воду.

2. Довести смесь до кипения. Кипятить на слабом огне 10 минут, постоянно помешивая и удаляя пену.

3. Снять кастрюлю с плиты, остудить сусло до 30 ˚С.

4. В небольшом количестве теплой воды развести дрожжи, добавить в медовый сироп, перемешать.

5. Перелить медовую брагу в емкость для брожения, саму емкость поставить в теплое (18–28 ˚С) темное место. Установить на горлышке гидрозатвор.

6. После прекращения брожения (пропала пена, брага стала светлой и горькой без ноток сладости, на дне выпал осадок) слить с осадка и перегнать готовую брагу.

Из солода (пророщенного зерна)

В зависимости от выбранного зерна (ячменя, овса, ржи или пшеницы) у готового дистиллята появятся уникальные вкусовые нотки и неповторимый запах. Выход самогона из разных злаков указан в разделе «Горячее и холодное осахаривание крахмалосодержащего сырья».

Подходит как магазинный (пивной), так и самодельный солод. Во втором случае можно не сушить проросшее зерно, а сразу делать брагу из зеленого солода. Неплохие результаты получаются при смешивании разных видов солода. Например, 50 % ячменного, 25 % пшеничного и 25 % ржаного. Или 50 % пшеницы, 40 % ячменя и 10 % овса. Пропорции могут быть другими, опытные самогонщики подбирают доли на свое усмотрение, ориентируясь по вкусу. Новичкам же советую сначала поработать с одним видом и только после нескольких

успешных перегонок браться за смешивание. Из пшеницы и зеленого солода получается мягкий самогон с легким сладким привкусом, рожь и овес вносят нотки жесткости, ячмень – пивные тона и аромат виски.

Ингредиенты:

– солод (любой) – 6 кг;

– вода – 25 л;

– сухие дрожжи – 50 г (или 250 г прессованных).

1. Подробить белый (высушенный) солод до муки крупного помола. Это можно сделать зернодробилкой или вальцовой мельницей. Часто магазинный солод продается уже молотым, что существенно экономит время. Зеленый солод измельчить мясорубкой, блендером или болгаркой со специальной насадкой.

2. Пересыпать в большую кастрюлю подробленный солод, залить горячей водой (50–55 ˚С). В процессе добавления воды перемешивать сусло деревянной лопаткой, чтобы мука не сбивалась в комки и не приставала ко дну емкости. Перемешивать до тех пор, пока масса не станет однородной.

3. Нагреть сусло до 63 ˚С, еще раз хорошо перемешать, закрыть емкость крышкой. В течение 60–80 минут поддерживать температуру 55–62 ˚С, перемешивая содержимое кастрюли каждые 15 минут. Когда верхняя часть сусла осветлится, а каша осядет на дне, перейти к следующему этапу.

4. Как можно быстрее (особенно если использовался зеленый солод) охладить сусло до 24–27 ˚С, чтобы оно не прокисло. В распоряжении есть 30–40 минут. Нельзя ждать, пока температура упадет сама, требуется искусственное охлаждение. Например, опустить емкость в ванну с холодной водой.

5. Перелить охлажденное сусло в бродильную емкость, добавить разведенные по инструкции дрожжи, хорошо перемешать.

6. Емкость с брагой перенести в темное место с температурой 18–27 ˚С, на горлышке установить гидрозатвор.

7. В зависимости от сахаристости солода, температуры и активности дрожжей брожение длится 3–7 дней. Раз в сутки снимать водяной затвор и перемешивать брагу рукой или деревянной палкой. Брага считается готовой к перегонке, если стала светлой, имеет горьковато-кислый вкус без сладости, а газ из трубки не выделяется 12–16 часов.

Из кукурузы (основа для бурбона)

Любовью к самогону из кукурузы славятся американцы. Если напиток произведен на территории США, то после двух лет

выдержки в новых обожженных изнутри дубовых бочках имеет право называться бурбоном. Для приготовления аналога в домашних условиях мы используем кукурузную крупу или муку, осахаренную любым видом солода (ячменным, ржаным, пшеничным). Это классическая технология, даже в Америке кукурузу для бурбона не проращивают, поскольку существенно снижается выход. Теоретически, из 1 кг кукурузного сырья можно получить 0,845 л дистиллята крепостью 40 %, практические потери обычно составляют 10–15 %. Также выход несколько увеличится за счет солода.

Ингредиенты:

– кукурузная крупа (мука) – 1,5 кг;

– солод – 300 г;

– вода – 7 л;

– сухие дрожжи – 5 г (или 25 г прессованных).

Выбор между мукой и крупой не принципиален, на качество и выход самогона это не влияет. Солод (ячный, ржаной или пшеничный) нужен для осахаривания кукурузного сырья. Без солода кукурузная брага не забродит.

1. Нагреть воду до 50 °С. Лучше использовать водяную баню, благодаря которой затор (каша) не пригорит, а контролировать температуру будет проще. Достаточно поставить на плиту большую кастрюлю, затем сверху установить кастрюлю меньшего диаметра, в которой будет вариться кукурузный затор. В меньшую кастрюлю налить 6 л воды, большую – заполнить водой на 2/3 объема.

2. Медленно всыпать муку (крупу) в горячую воду меньшей кастрюли, постоянно помешивая. Проварить кашу 15 минут при той же температуре, периодически перемешивая, чтобы смесь не загустела и на дне не появились комки.

3. Поднять температуру до 65 °С и поддерживать на протяжении 15 минут, перемешивая кашу.

4. Добавить в затор 1 л воды, нагреть до 75–80 °С, после чего удерживать температуру 20 минут. Можно накрыть крышкой.

5. Подготовить солод к внесению. Сухой раздробить до крупы крупного помола, если используется зеленый – измельчить на мясорубке.

6. Охладить затор до 65 °С, добавить солод, перемешивать до получения однородной массы. Закрыть кастрюлю крышкой, замотать в старое одеяло и поставить в теплое место на 7 часов. За это время затор осахарится и станет сладковатым на вкус.

7. Развести дрожжи согласно инструкции на этикетке.

8. Понизить температуру затора до 25–29 °С (добавить холодной воды или охладить саму емкость), затем внести

разведенные дрожжи и перемешать.

9. Перелить сусло в бродильную емкость, установить на горлышке гидрозатвор. Перенести емкость в темное место с комнатной температурой (18–30 ˚С).

10. Спустя 3–7 дней брага из кукурузы станет светлее, водяной затвор перестанет пускать газ (перчатка сдуется), появятся спиртовой запах и горьковатый привкус без сладости. Это значит, что пришло время сделать перегонку.

Из ячменя (пшеницы, ржи) на диких или обычных дрожжах

Предложенный рецепт подходит для ячменя, пшеницы, ржи, проса либо смесей разного зерна в определенных пропорциях. Нужно качественное зерно, отлежавшееся минимум 2 месяца (желательно 5–6 месяцев), но не старше 3 лет, поскольку у старых злаков способность к прорастанию ниже.

Заменить искусственные сухие и хлебопекарные дрожжи можно заранее приготовленной закваской из зерна. Преимущество метода – даже при ошибках в технологии перегонки у самогона не будет характерного дрожжевого запаха. Недостаток – на поверхности зерна «дикие» дрожжи остаются не всегда, часто закваска не бродит или заражает сусло патогенными микроорганизмами, например плесенью. В рецепте мы отдельно рассмотрим методику приготовления зерновой закваски.

В среднем 1 кг солода может осахарить 4–5 кг обычного зерна, но по возможности советую проращивать как можно больше, так как это способствует полному расщеплению крахмала, увеличивая выход.

Ингредиенты:

– зерно – 6 кг;

– вода – 27 л;

– дрожжи (не обязательно) – 12 г сухих или 60 г прессованных.

1. Сделать закваску в день начала проращивания (только для самогона без хлебопекарных дрожжей): 100–150 г зерна дважды с интервалом 10–15 минут промыть в холодной воде, удалив всплывшие частички, грязь и шелуху. Злаки выложить ровным слоем 2–3 см в пластиковой или металлической емкости. Добавить воду (должна покрыть слой зерна на 1–2 см). Емкость накрыть и перенести в темное место с комнатной температурой.

Через 1–2 суток появятся ростки, добавить 50–75 г сахара (такое незначительное количество не скажется на качестве самогона) для нормального развития дрожжей, перемешать

руками. Если масса получилась очень густой, влить немного воды. Горлышко емкости перевязать марлей и оставить на 7–8 дней. При появлении пены, шипения и легкого запаха брожения зерновая закваска готова. Чтобы предотвратить скисание, до момента внесения в брагу забродившую закваску лучше поставить под гидрозатвор.

2. Минимум 1 кг очищенного и просеянного зерна (исходя из пропорций в рецепте) высыпать в емкость для замачивания – эмалированную кастрюлю или пластиковый тазик. Залить водой на 3–5 см выше уровня злаков. Спустя 8 часов удалить всплывший мусор и заменить воду. Повторить процедуру смены воды еще дважды. Общее время замачивания – 24 часа.

3. Полностью слить воду, зерно должно стать влажным, но не мокрым. Разложить для проращивания слоем 5–10 см. Сверху для ускорения процесса можно накрыть влажной тканью. Рекомендуемая температура проращивания – 12–20 °C, желательно наличие вентиляции. Разбухшее и проросшее зерно увеличивается в объеме, это нужно учитывать при выборе емкости, запас должен быть минимум 15 см по высоте.

Каждые 8–12 часов перемешивать руками, чтобы внутри слоя не скапливался углекислый газ. Сухое зерно опрыскивать по мере надобности, но на дне емкости не должна скапливаться вода. Проращивание длится 6–10 дней, пока длина ростков не достигнет 5–7 мм и они не начнут переплетаться между собой. При раскусывании проросшие злаки должны быть сладко-горькими, может появиться легкий огуречный запах. В результате получится «зеленый солод», который лучше всего подходит для осахаривания, но его нужно использовать в течение трех дней (желательно сразу), иначе активность ферментов существенно снизится.

Для увеличения срока хранения зеленый солод можно высушить при температуре не выше 40 °C и удалить ростки. Влажность высушенного зерна – не выше 3 %. В плотно закрытой емкости полученный «белый» солод может храниться годами, но его эффективность осахаривания на 20 % ниже, чем у зеленого. Это нужно учитывать, подбирая пропорции.

4. Полученный солод (зеленый с ростками) перемолоть как можно мельче на мясорубке или другим способом. Добавить подогретую до 26–29 °C воду (3 л на 1 кг солода). В результате получится «солодовое молочко», которое нужно использовать в течение суток.

При работе только с чистым солодом (без муки) после добавления воды смесь нагреть до 63 °C и выполнить последовательность действий, описанных в 9-м этапе (пункты 5–

8 пропустить).

5. Измельчить непророщенное зерно до состояния муки. Его должно быть максимум в 5 раз больше, чем солода (согласно рецепту – 5 кг). Можно сразу брать готовую муку.

6. Всыпать муку в емкость для варки – кастрюлю или ведро. Тонкой струйкой влить подогретую до 50 °С воду (4 л на 1 кг муки), постоянно помешивая, чтобы не появились комки.

7. Подогреть смесь на плите (любым другим способом) до 55–60 °С, поддерживать температуру в указанном диапазоне 15 минут. Затем повысить до 62–64 °С, поддерживать еще 15 минут. После этого довести сусло до кипения и варить 1,5–2 часа, перемешивая каждые 15 минут, чтобы смесь не подгорала снизу. Чем ниже качество зерна и крупнее помол, тем больше времени требуется для варки, масса должна стать однородной.

8. Охладить сусло до 65 °С и добавить приготовленное на четвертом этапе солодовое молочко. Вливать нужно тонкой струйкой, постоянно помешивая. Емкость накрыть крышкой, нагреть массу до 63 °С.

9. В течение следующих 120 минут поддерживать стабильную температуру 55–65 °С, перемешивать каждые 20–30 минут. По завершении процесса сусло должно стать сладким.

Если температура превысит 70 °С, ферменты разрушатся и осахаривание прекратится без возможности восстановления!

10. Готовое к брожению сусло как можно быстрее (чтобы не заразить патогенными микроорганизмами) охладить до 28 °С. Самый простой вариант – опустить емкость в ванну с холодной водой.

11. Охлажденное сусло перелить в бродильную емкость, заполнять максимум на 75 % объема. Внести дрожжи из расчета 2 г сухих или 10 г прессованных на 1 кг сырья или закваску. Перемешать. Дрожжи предварительно можно развести согласно инструкции на этикетке. Поставить емкость под гидрозатвор или медицинскую перчатку с дырочкой в пальце (делается иголкой). Перенести в темное помещение со стабильной температурой 18–27 °С.

12. В зависимости от качества дрожжей и температуры в помещении зерновая брага бродит в среднем 4–7 дней. Потом водяной затвор перестает выделять газ (перчатка сдувается), бражка становится светлее, а на дне появляется слой осадка. Вкус кисло-горький без сладости. При появлении этих признаков можно начинать перегонку.

Из чистого крахмала

Теоретически, с 1 кг чистого крахмала можно получить 1,4 л сорокаградусного самогона, но на практике нужно учитывать потери – до 15 %.

Ингредиенты:

– крахмал (картофельный или кукурузный) – 10 кг;

– солод – 2,5 кг;

– вода – 40 л;

– сухие дрожжи – 100 г (прессованные – 500 г).

1. Получение солода. Собранное более 2 месяцев назад зерно пшеницы, ячменя или ржи засыпать в лоток слоем 2–3 см и оросить водой, но нельзя допускать, чтобы зерна плавали. Лоток закрыть пленкой или стеклом, затем поставить в хорошо освещенное место при 10–20 ˚С (оптимальная температура – 12–15 ˚С). Раз в сутки проросшие зерна орошать водой. Солод будет готов через 5–8 дней. Остается высушить зерна, отделить корешки и перед приготовлением браги измельчить до состояния крупы. Альтернативный вариант – приобрести готовый (высушенный) солод.

2. Варка крахмала. В ходе данного этапа сырье подготавливается к осахариванию. Высыпать крахмал в большую кастрюлю, добавить воду (30 л), перемешать. Проварить содержимое кастрюли 120 минут на среднем огне до получения однородной кашеобразной массы, постоянно помешивая, чтобы не было комков.

3. Расщепление крахмала. Очень важный этап, на котором нужно строго соблюдать температурный и временной режимы, иначе выход глюкозы будет минимальным. Измельчить высушенный солод на мясорубке. Охладить проваренный крахмал до 60 ˚С, добавить солод и перемешать. Поддерживать температуру 60 ˚С (допустимое колебание – 2–3 градуса) в течение следующих 45 минут. Это можно сделать медленным нагреванием, укутав кастрюлю теплыми вещами или перенеся в ванну с горячей водой.

Далее быстро (за 20–50 минут) охладить смесь до 25–29 ˚С, поместить сусло в бродильную емкость, добавить оставшуюся воду (10 л) и разведенные по инструкции на упаковке дрожжи, затем перемешать. Желательно, чтобы в емкости осталось минимум 25 % свободного объема для пены.

4. Брожение. Превращение добытой глюкозы в этиловый спирт под воздействием дрожжей. Емкость с брагой перенести в темное место с температурой 16–25 ˚С и установить гидрозатвор. Спустя 3–8 дней бурление в водяном затворе прекратится, брага станет горькой на вкус, посветлеет, а на дне появится осадок. Это значит, что пришло время перегнать бражку.

Из риса

Для браги подходит самый дешевый рис, на вкусе самогона это не отразится. Можно использовать покупной или домашний солод, который нужен для осахаривания – расщепления крахмала в зернах на глюкозу, без солода рис не забродит, поскольку не содержит естественных сахаров. Теоретический выход самогона (40 %) с 1 кг риса – примерно 1,1 л (без учета солода), но реальный выход будет ниже на 12–18 %.

Ингредиенты:

– рис – 3 кг;

– солод (ячменный, ржаной или пшеничный) – 0,5 кг;

– вода – 17 л;

– сухие дрожжи – 15 г (прессованные – 75 г).

1. Промытый рис залить водой (10 л), закипятить и проварить на медленном огне 40 минут, постоянно помешивая (особенно возле дна). В процессе варки периодически доливать воду (2 л), чтобы смесь не пригорала. Должна получиться однородная густая каша.

2. Снять кастрюлю с огня, накрыть крышкой и остудить кашу до температуры 65–68 °С. Очень важно соблюдать правильный температурный режим, так как от этого зависит осахаривание, в противном случае самогон не получится или выход будет минимальным.

3. Пока смесь остывает, перемолоть солод на мясорубке и разбавить 1 л воды.

4. Медленно добавить солод в рисовую массу, постоянно помешивая. Должна получиться однородная консистенция. Смесь подогреть на плите до 63 °С, поддерживать указанную температуру 90 минут (допускается разброс в 2–3 градуса), затем снять с огня и быстро охладить до 25–28 °С, чтобы не заразить сусло патогенными микроорганизмами. Это можно сделать, опустив кастрюлю в ванну с холодной водой. Если осахаривание прошло успешно, сусло будет сладким.

5. Перелить сусло в бродильную емкость, добавить 1 л воды и разведенные по инструкции дрожжи, затем перемешать и установить гидрозатвор (можно медицинскую перчатку с дырочкой в пальце). Желательно, чтобы в емкости осталось хотя бы 20 % свободного места для пены.

6. Перенести емкость с брагой в теплое (18–25 °С) темное место.

7. Спустя 4–7 дней брага отыграет (гидрозатвор перестанет пускать пузыри, брага станет светлее и горьковатой на вкус без сладости). Перед перегонкой отфильтровать бражку через

дуршлаг или марлю.

Из березового сока («Княжеский самогон»)

Замена обычной воды березовым соком делает самогон мягче, полученный напиток называют «Княжеским». Сок лучше собирать как можно выше от земли, где он слаще и чище. Все дело в глюкозе, которой дерево запасается к осени. Чем дольше расстояние проходит сок по стволу березы, поднимаясь от корней, тем больше глюкозы впитывает, становясь сладким. В березовом соке очень мало сахара – 0,5–2,3 %, зато достаточно микроэлементов, нужных для нормального развития дрожжей, брага не нуждается в подкормке.

Ингредиенты:

– сахар – 3 кг;

– прессованные пекарские дрожжи – 200 г (или 40 г сухих);

– березовый сок – 12 л;

– кефир (молоко) – 1 столовая ложа (желательно).

1. Нагреть березовый сок до 25–30 ˚С (не больше), всыпать сахар, перемешать.

2. Растворить дрожжи в теплой воде согласно инструкции на этикетке.

3. Перелить в емкость для брожения сироп, добавить растворенные дрожжи. Треть емкости должна остаться незаполненной. Свободное место нужно для пены и углекислого газа, которые появятся в процессе брожения. Добавить ложку кефира (молока, закваски), чтобы уменьшить пенообразование.

4. Перенести емкость в темное теплое место (18–28 ˚С) и поставить березовую брагу под водяной затвор.

5. Через 6–12 дней, когда гидрозавтор перестанет пускать пузыри, жидкость осветлится и станет горьковатой на вкус, пропадет сладость, брагу слить с осадка и перегнать.

Ответы на часто задаваемые вопросы

1. Можно и нужно ли очищать водку?

Можно, но качественный продукт в этом не нуждается, поскольку очистка выполняется на заводе, а убрать примеси из спирта плохого качества очень сложно.

2. В какой емкости делать брагу?

В любой пищевой, подходящей по объему (заполнять брагой не больше чем на 70 %): пластиковой (ведро, кулер из-под воды), металлической (бидоне) или стеклянной. Главное, чтобы была возможность установить на горлышке гидрозатвор.

3. Что будет, если добавить в брагу больше (меньше) дрожжей, чем нужно?

При меньшем количестве от рекомендуемого срок брожения увеличится, поскольку размножение дрожжей и переработка сахара займет больше времени. При превышении оптимального количества часть дрожжей не будет задействована, срок брожения может незначительно сократиться. Иногда у браги появляется выраженный дрожжевой запах.

4. Обязательно ли использовать гидрозатвор для браги?

Во время брожения активно выделяется углекислый газ (примерно 4 кубометра на 1 л полученного спирта). Накопление этого газа чревато высоким давлением в емкости, что может привести к ее разрыву. Газ нужно выводить, но делать это так, чтобы в емкость не попал кислород. Дело в том, что кислород активизирует жизнедеятельность бактерий, которые превращают спирт в уксусную кислоту, а без доступа воздуха эти бактерии неактивны.

Есть мнение, что брага должна «дышать», поэтому гидрозатвор ей не нужен. На самом деле брага окисляется не хуже вина. Просто в период активного брожения выделяемый углекислый газ препятствует попаданию кислорода на поверхность. Но как только спиртовые бактерии сделают свое дело, их уксусные «коллеги» сразу же берутся за работу, превращая спирт в кислоту. Если такую брагу вовремя не перегнать, то она просто скиснет или в самогоне появится неприятный кисловатый привкус. Процент выхода тоже падает.

Внимание! Для некоторых видов спиртовых дрожжей с активным брожением устанавливать гидрозатвор не рекомендуется. Но производители таких дрожжей обязательно указывают это условие в инструкции, во всех других случаях гидрозатвор нужен.

5. Нужно ли перемешивать брагу?

Нет, это делается только вначале для растворения сахара и более-менее равномерного распределения дрожжей по суслу. После установки под гидрозатвор брагу из сахара не перемешивают. Можно, но необязательно раз в 12–16 часов взбалтывать емкость (длительность 45–60 секунд), не снимая гидрозатвор, для удаления излишков углекислого газа.

6. Брага уже не сладкая, но из гидрозатвора еще выходит газ. Что делать?

Первый показатель готовности браги – отсутствие сладкого привкуса. Скорее всего, это остаточный газ. Для проверки нужно снять гидрозатвор, перемешать брагу в верхних слоях, потом установить затвор обратно. Если пузырьков не будет дольше 1–2 минут, брага готова.

Еще один вариант проверки – после открытия крышки и перемешивания поднести к поверхности браги (на 2–3 см) горящую спичку, если она будет дальше гореть, можно перегонять.

7. Может ли отыгравшая брага постоять некоторое время перед перегонкой?

Да, под гидрозатвором или плотно закрытой (без доступа воздуха) брага может стоять пару недель. Желательно перед этим слить ее с осадка, чтобы остатки дрожжей не выделяли вредные вещества, ухудшая качество браги. Если внутрь емкости попадает воздух, активизируются уксусные бактерии и брага скиснет.

8. Когда лучше очищать самогон?

Желательно после первой перегонки перед второй. После второй перегонки самогон стараются не чистить, чтобы не оставалось запаха или вкуса чистящих веществ.

9. Перегонку браги пришлось остановить. Можно ли дальше продолжать?

Да. Снова нагревайте и продолжайте, только отбирать «головы» уже не нужно.

10. Почему самогон получился горьким?

Возможны четыре причины:

– перед перегонкой брагу плохо отфильтровали, и твердые частицы пригорели во время закипания браги;

– исходное сырье, а как следствие и брага, были горькими;

– плохие дрожжи;

– проблемы с аппаратом (неправильный выбор материала).

Частично устранить горечь помогает очистка активированным углем.

11. Почему самогон или брага получились кислыми?

Легкая кислинка в браге – нормальное явление (самогон кислым быть не должен), но если отчетливо распознается

уксусный запах или вкус, то это значит, что брага скисла – в конце брожения в емкость попал воздух (на начальном этапе брожения выделяется углекислый газ, выталкивающий воздух), который активизировал уксусные бактерии. В свою очередь уксусные бактерии переработали часть спирта в уксус.

При перегонке скисшей браги кислота попадает в самогон, при этом выход уменьшается (часть спирта скушали уксусные грибки), иногда существенно. Решение проблемы – добавить в кислый самогон соду или мел, затем сделать вторую перегонку.

12. Достаточно ли одной перегонки, если аппарат с сухопарником?

Сухопарник убирает только часть вредных примесей, его основная функция – защита самогона от попадания браги при слишком высокой температуре перегонки. Поэтому наличие сухопарника не избавляет от необходимости делать вторую перегонку, если, конечно, нужно высокое качество.

Домашнее виноделие

Способы приготовить винные дрожжи дома

Для приготовления вина обычные хлебопекарные дрожжи не подходят. Требуются специальные штаммы, называемые винными, которые не только перерабатывают сахар в спирт, но и сохраняют уникальный аромат и вкус сырья. Винные дрожжи – это микроскопические клетки дрожжевого грибка Saccharomyces ellipsoideus или Saccharomyces cerevisiae, которые живут на поверхности ягод и фруктов. Грибок легко заметить по характерному белому налету на кожице плодов.

Все винные дрожжи разделяют на несколько рас (видов) с разными свойствами, влияющими на цвет, аромат, вкус, крепость и другие характеристики вина. Например, существуют дрожжи, способные повысить содержание спирта естественным брожением до 16–18 % (впервые обнаружены на виноградниках в Испании), тогда как другие виды не дадут крепость больше 12–14 %. Проблема в том, что выделить и культивировать (размножать без скрещивания с похожими грибками) отдельную расу дрожжей в домашних условиях невозможно, поскольку требуется специальное оборудование и опытные специалисты, способные распознать отдельные штаммы и правильно выделить клетки, не повредив их.

Магазинные винные дрожжи, созданные микробиологами в лаборатории из одной расы грибков, называют «культурными», а домашние, взятые из поверхности ягод или фруктов, – «дикими». В большинстве случаев дикие дрожжи состоят из нескольких штаммов, которые все вместе активируются в первые часы брожения, но в итоге побеждает самая сильная раса, которая подавляет остальные.

Для нормального брожения требуется 2–3 % активированных винных дрожжей (жидкости) от общего объема сусла.

Из кожицы ягод (фруктов)

Дикие дрожжи живут на поверхности почти всех ягод и фруктов, но больше всего шансов найти качественный штамм, который даст нужную крепость и не ухудшит органолептические свойства вина, при использовании винограда или изюма. Также подойдут малина, земляника, смородина, яблоки и сливы.

Ягоды для выделения дрожжей лучше собирать утром или вечером в сухую, безветренную погоду, перед этим минимум сутки не должно быть дождя. Подходят только плоды без гнили, почернений и плесени (очень важно). В случае с изюмом советую

купить сразу несколько сортов в разных магазинах, поскольку в наше время большинство изюма обрабатывают ядохимикатами для длительного хранения, дрожжевые грибки при этом погибают. Кроме исходного сырья понадобятся: чистая (без хлора) бутилированная вода, пара столовых ложек сахара и литровая банка.

Технология.

– 100 г обязательно немытых ягод (или изюма) высыпать в предварительно простерилизованную литровую банку. Свежие ягоды размять.

– Влить 600 мл воды температурой 20–30 °С.

– Добавить 2 столовые ложки сахара (не больше). Перемешать.

– Горловину банки накрыть марлей. Перенести будущую закваску в темное место (накрыть) с комнатной температурой. Оставить на 3–4 дня для активации дрожжей.

При появлении пены на поверхности, шипения и легкого кисловатого запаха закваска готова к использованию. Срок хранения – до 10 дней. Чтобы предотвратить скисание, лучше установить на банку гидрозатвор или медицинскую перчатку с дырочкой в пальце. При внесении закваски в сусло с мезгой фильтрация не требуется, перед добавлением в чистый сок лучше сделать фильтрацию через марлю, вливая только жидкую часть. Если закваска не забродила или покрылась плесенью, значит, ягоды чем-то обработаны или заражены, придется все начать сначала, используя другое сырье.

Из бродящего сусла

Этот метод используется, когда есть бродящее вино, особенно если использовались культурные винные дрожжи и хочется сохранить эту расу.

Технология.

– Набрать в пол-литровую банку 30–50 мл верхнего слоя бродящего вина.

– Добавить 1,5 столовые ложки сахара и 350 мл чистой воды без хлора.

– Перемешать до однородной консистенции. Накрыть марлей, оставить на 3–4 дня в темном помещении при комнатной температуре.

– После фильтрации через марлю активированные домашние винные дрожжи готовы для внесения в сусло. Срок годности в герметично закрытой емкости в холодильнике – 2–3 недели.

– Оставшийся жмых можно повторно залить сиропом (водой с

сахаром в тех же пропорциях) и вывести новую партию дрожжей.

Из осадка

Винный осадок тоже содержит нужные грибки, благодаря этому можно сделать сухие винные дрожжи, главное преимущество которых в длительном хранении.

Технология.

– Из винного осадка удалить максимум жидкости, сам осадок (примерно 50 г) распределить тонким слоем на тарелке или миске.

– Высушить на солнце или на плите, но не нагревать выше 35 °С, иначе дрожжи погибнут от высокой температуры.

– Получится засохшая масса, которую следует соскрести с поверхности тарелки (миски).

– Готовый порошок сложить в полиэтиленовый или бумажный пакет. Хранить в темном сухом месте до 2 лет.

Для активации сухих винных дрожжей достаточно высыпать порошок (треть чайной ложки) в банку с 300 мл теплой воды (25–30 °С) и 2-мя чайными ложками сахара. Для повышения питательности среды также желательно добавить 2 пропаренных в кипятке сухофрукта (финики, чернослив или курагу). Установить на банку водяной затвор. Убрать на пару дней в темное теплое место. При появлении пены домашние винные дрожжи готовы к внесению в сусло.

Нужно ли добавлять воду в винное сусло

В домашнем виноделии самые ожесточенные споры касаются того, добавлять ли воду в вино. Сторонники этого метода утверждают, что после правильного разбавления вино не такое кислое, а самого напитка получается больше. Противники напоминают, что внесение воды ухудшает вкус и уменьшает срок хранения. На самом деле все зависит от начальных характеристик сырья и сока.

Оптимальная титрируемая (общая) кислотность готового вина – 4–6 г кислоты на 1 л. Имеется в виду суммарное значение всех основных кислот (лимонной, янтарной, яблочной, молочной) и их солей. Во время брожения концентрация этих веществ уменьшается, поэтому в зависимости от индивидуальных вкусовых предпочтений начальная кислотность сока может быть выше – 6–15 г на литр. Проблема в том, что в домашних условиях точно определить концентрацию кислоты в соке не получится, для этого требуется лабораторное оборудование и реактивы.

Важно учитывать, что кислотность одного и того же сырья зависит от типа почвы, климата, погоды (количества осадков и солнечных дней) и даже в одном регионе может быть разной год от года. Для более-менее точного определения кислотности вина подручными средствами используют показатель pH (potentia hydrogeni, принимает значения от 0 до 14) – отрицательный логарифм эффективной концентрации активности водородных ионов. Требуется специальное устройство – pH-метр. Чем ниже значение, тем выше кислотность раствора: 0 – сильная кислота, 14 – щелочь. Активная кислотность сусла перед брожением вина должна находиться в диапазоне от 2,8 до 4 pH.

Титрируемая (общая) и активная кислотности связаны между собой (понижение одной приводит к понижению другой и наоборот), но найти численную связь в виде пропорций или формул нельзя. Это значит, что, зная pH сока, определить содержание кислоты в граммах на литр не получится.

Разбавление сусла водой целесообразно только в случае малосочного сырья и для снижения кислотности до рекомендуемого значения. Возможен еще один вариант – по тем или иным причинам сахаристость сусла выше 20 %, вследствие чего брожение остановилось, но тогда концентрацию сахара лучше понижать новой партией чистого сока, а не водой. Чем больше воды добавлено в сусло, тем ниже будет содержание сухих веществ в готовом вине, что негативно скажется на вкусе напитка, так и говорят: вино получилось водянистым.

Зачастую проблема снижения кислотности сока стоит перед жителями невинодельческих регионов или если в сезоне было мало солнечных дней (характерно для винограда, яблок, слив и вишен). Например, виноград, выращенный в средней полосе России или на севере, имеет намного высшую кислотность, чем тот же сорт из южных регионов. Если не добавить воды, вино получится очень кислым, с обжигающим вкусом, иногда кислота даже кристаллизируется на стенках сосуда с напитком.

Добавлять воду в вино нужно непосредственно перед или на протяжении первых 10–15 дней после начала брожения. Внесение воды на созревании или хранении приводит к порче напитка, поэтому разбавленное вино обязательно следует сразу же выпить, забродить повторно или стабилизировать спиртом, повысив крепость до 12–16 %.

Перед разбавлением водой следует определить начальную кислотность и сахаристость сока. Существует 3 метода.

– С помощью pH-метра и виномера. Самый лучший вариант. Чтобы узнать нужные показатели, достаточно поочередно опустить оба устройства в емкость с суслом.

– По таблицам. Приблизительный способ, поскольку значения зависит не только от вида сырья и сорта, но и от климата в регионе и погоды в году.

– По вкусу. Самый неточный метод, так как ощущения вкуса у каждого человека субъективны. Вода требуется, только если сок настолько кислый, что щиплет язык и сводит скулы. Жители северных регионов могут перестраховаться, добавив 10–15 % воды от объема сока.

Следует учитывать, что не только вода, но и сахар снижают кислотность, при этом правильно вести расчет по объему, а не по массе. Методика расчета описана в пункте о регулировании кислотности винного сусла.

Регулировка кислотности винного сусла

В большинстве фруктовых соков содержится слишком много кислоты и мало сахара. Без стабилизации сусла вино получается очень кислым и недостаточно крепким. Только некоторые виноградные и яблочные соки не требуют исправления, в остальных случаях не обойтись без вмешательства винодела. Существуют методы, позволяющие нормализовать кислотность и сахаристость, минимально воздействуя на органолептические свойства вина.

Иногда, например в грушевом соке, приходится повышать кислотность сусла. Проще всего это сделать путем внесения нужного количества лимонной кислоты (сока). В соке одного лимона содержится 4–5 г кислоты.

Методы понижения кислотности вина

Снижать кислотность нужно до начала или в процессе брожения (за исключением отстаивания в холоде), работая с суслом, а не готовым вином.

1. Разведение водой. Самый распространенный способ, которым пользуются почти все домашние виноделы. Один недостаток – уменьшается экстрактивность вина, в результате напиток теряет часть аромата и вкуса.

Вода снижает кислотность сока в два раза. При этом важно учитывать вносимый сахар. После растворения 1 кг сахара увеличивает объем сусла на 0,6 л, снижая кислотность в той же пропорции, что и вода.

Допустим, есть сок кислотностью 18 г на литр и сахаристостью 8 %. Если мы хотим снизить содержание кислоты до 6 г/л, нужно разбавить сок в три раза (18 ÷ 6 = 3), то есть добавить 2 л воды на 1 л сока. Но концентрация кислоты падает и за счет внесенного сахара, поэтому его объем нужно вычесть из рассчитанного количества воды.

1 г перебродившего сахара (естественного и внесенного) дает 0,6 % спирта в вине. Для получения вина крепостью 12 % в общей сложности требуется 200 г/л сахара. В примере объем сусла планируется 3 л, для получения заданной крепости потребуется 600 г сахара. При этом 80 г находится в самом соке, значит, во время брожения нужно внести еще 520 г (600 – 80). Этот сахар будет занимать объем 0,312 л (520 × 0,6). Уменьшаем количество воды на этот объем (2–0,312 = 1,688 л).

Следовательно, для приготовления вина крепостью 12 % и кислотностью 0,6 % нужно добавить 520 г сахара и 1,688 л воды в сок с изначально заданными параметрами. Для упрощения расчетов на сайте имеется *калькулятор винодела*[4].

2. Купажирование соков. Идея состоит в том, чтобы кислый сок смешать в определенных пропорциях с другим некислым, выровняв общую кислотность сусла. Желательно смешивать соки одних фруктов, но разных сортов. Например виноградный с виноградным (красный с красным), яблочный с яблочным и т. д. Если фрукты разные, в большинстве случаев вино получается невкусным.

В отличие от добавления воды, смешивание соков не уменьшает насыщенности вкуса, это оптимальный метод понизить кислотность, но в домашнем виноделии используется редко, поскольку сложно найти подходящий для купажирования материал.

3. Внесение гасителей кислоты. Добавление в сусло веществ, которые нейтрализуют кислоту. Это могут быть специальные порошковые химические препараты (используются согласно инструкции) или народные средства: мел, гипс и яичная скорлупа.

Вначале скорлупу моют, удаляют пленку, покрывающую яйцо изнутри, затем крошат на мелкие кусочки. Мел и гипс можно класть целиком или предварительно растолочь. Часть виноматериала отливают в отдельную емкость и смешивают с гасителем. Для нейтрализации 1 г кислоты требуется 1 г мела или яичной скорлупы. Когда выпадет осадок, сок с пониженной кислотностью добавляют к основному суслу (без осадка). Недостаток метода – после нейтрализации может появиться неприятный запах.

4. Холод. При понижении температуры до 2–4 ˚С соли кислот выпадают в осадок. Метод применяется как для сусла, так и для готового вина, с его помощью можно снизить кислотность на 1–1,5 г/л, что очень мало. Холодом исправляют вина с небольшим излишком кислоты.

5. Кипячение. Высокая температура понижает кислотность вина, но этот метод имеет ряд недостатков, среди которых: сворачивание белков (уменьшается экстрактивность), появление «вареного» вкуса, потеря аромата, гибель дрожжей. Из-за этого кипячение почти никогда не применяется.

Когда и как правильно добавлять сахар

Большинство плодово-ягодных соков содержат менее 20–24 % естественного сахара, требуемого для получения сухого вина крепостью 12–14 %, поэтому домашним виноделам приходится вносить свекольный сахар, регулируя содержание спирта и сладость напитка. Добавление сахара можно условно разделить на два этапа: в период брожения и после его завершения.

Сахар в период брожения добавляют для повышения крепости. 1 % перебродившего сахара (естественного и внесенного) дает 0,6 % крепости, при этом важно не «перекормить» сусло – сахаристость сока не должна быть выше 20 % в любой момент брожения, оптимально – 10–15 %.

Для определения начального содержания сахара в сусле используют специальное устройство – ареометр-виномер (сахарометр). При отсутствии ареометра пользуются таблицами сахаристости ягод и фруктов, но это неточный метод, поскольку содержание сахара меняется не только в зависимости от сорта и климатических условий региона, но даже из года в год от количества солнечных дней.

Культура	Среднее содержание сахара в соке (%)	Из 10 кг фруктов получается литров сока
абрикосы дикие	6	6
абрикосы садовые	10	6
апельсины	7,1	-
арбуз	0,8	0,8
брусника	9	5
виноград	21	7,5
вишня	12,8	7,5

голубика	7	6,5
груши	10,5	-
груши лесные терпкие	5	6
груши сладкие	10	7,5
дыня	16	7,5
ежевика дикая	5,5	6,5
ежевика садовая	7,25	6,5
земляника лесная	4,3	6
земляника садовая	7,8	6,5
ирга	6	6
кизил садовый	9,6	4
клюква	3,6	6,5
крыжовник	8,2	6
куманика	4	6,5
малина желтая садовая	7,5	6,5
малина лесная	8,3	4,5
малина садовая	7,3	6,5
морошка	7,5	7,5
облепиха	3	6,5
персики дикие	2	7,5
персики садовые	4,5	7,5
рябина	4,6	2,5
рябина черноплодная (арония)	5	5,5
слива	10,9	-
слива алыча	10	4,5
слива желтая	13	5
слива мирабель	13,5	4,5
слива синяя простая	10	4,5
смородина белая	7,5	6
смородина красная	7,3	6
смородина черная	11,2	4,5
черешня	13,2	6
черешня садовая желтая	10,6	6
черешня садовая черная	13,5	6

шелковица	5,8	6
яблоки	12,3	-
яблоки кисло-сладкие хозяйственного сорта	10	7,5
яблоки кисло-сладкие хорошего сорта	15	6
яблоки кислые	6	7,5
яблоки лесные и падалица	6	6
яблоки сладкие	20	6
яблоки терпкие	18	6

После определения начальной сахаристости рассчитывают количество требуемого сахара. Для этого от 20 % отнимают начальный процент сахаристости сока (после разбавления водой). Например, для получения вина крепостью 12 % при начальной сахаристости сока 11 % требуется внести 9 % сахара – 90 г/л (20–11 = 9).

Для поддержания оптимальной сахаристости сусла сахар при брожении вносят частями (обычно ровными) через каждые 3–5 дней в первые 14–25 дней брожения. Практика показывает, что в большинстве случаев целесообразно делить весь вносимый сахар на 3 ровные части. В случае с нашим примером – по 30 г на литр сока. Первую часть добавлять сразу после отделения сока от мезги, вторую – через 3–4 дня после установки гидрозатвора, третью – через 3–5 дней после второй партии.

Количество добавляемого сахара после брожения зависит от вида вина, которое требуется получить:

– сухие – до 0,3 % (сахар не добавляют);
– полусухие – 0,5–3 %;
– полусладкие – 3–8 %;
– крепленые – 8–35 %;
– сладкие – 14–20 %.

Отбродившее молодое вино снимают с осадка, определяют остаточный сахар (виномером или теоретическими расчетами), затем вносят требуемое количество. Технология добавления сахара в вино одинакова как для этапа брожения, так и для подслащения.

Для лучшего растворения сахара сначала в отдельную емкость с широким горлышком отливают часть бродящего сока – примерно 50 % от вносимого сахара. Например, если нужно добавить всего 1 кг сахара, то требуется слить 0,5 л сусла. Далее в слитый бродящий сок добавить сахар и перемешать до полного растворения сахара. Полученный сироп вылить обратно в бродильную емкость с

вином и закрыть гидрозатвором.

Обычный свекольный сахар можно заменить фруктозой или декстрозой (глюкозой в порошке). Если это нужно для повышения крепости, то замену делают в пропорции 1:1, поскольку выход спирта и плотности трех веществ примерно одинаковы. Но при подслащении вина уже после брожения важно учитывать, что фруктоза слаще сахара на 70 %, а глюкоза менее сладкая на 30 %. Это значит, что для замены 1 кг сахара для такой же сладости напитка требуется примерно 590 г фруктозы или 1,45 кг декстрозы.

Что делать, если домашнее вино перестало бродить (не забродило вовсе)

Точное соблюдение рецепта еще не гарантирует, что домашнее вино будет нормально бродить. Бывают ситуации, когда брожение не начинается или спустя несколько дней внезапно прекращается. Не стоит паниковать, в большинстве случаев ситуация поправима. Возможны следующие варианты.

1. Прошло мало времени. Не стоит ждать, что сразу же после установки гидрозатвора вино начнет булькать. Дрожжам нужно определенное время для активизации. В зависимости от температуры, использующегося сырья, содержания сахара и вида дрожжей до начала активного брожения может пройти от нескольких часов до 3 дней.

Решение: при соблюдении всех условий приготовления вина подождать 3–4 дня и только потом делать выводы.

2. Нет герметизации. Проблема, часто встречающаяся у начинающих виноделов. Если емкость закрыта негерметично, то пузырей в водяном затворе не будет (перчатка не надуется), так как углекислый газ выходит наружу другими путями. Получается, что вино играет, но этого не видно. При уменьшении интенсивности брожения, когда давление углекислого газа падает, сложившаяся ситуация опасна попаданием воздуха в емкость, что приводит к уксусному скисанию вина, исправить которое невозможно. Бутыль с вином можно открывать, но лишь 1–2 раза в сутки на короткое время (до 15 минут), например, для внесения новой порции сахара или удаления пены.

Решение: проверить герметичность бродильной емкости в местах ее соединения с гидрозатвором (перчаткой). Для большей надежности замазать стыки тестом или другим натуральным клеящимся веществом.

3. Неподходящая температура. Самая частая причина, из-за которой вино перестает бродить. Винные дрожжи активны при 10–30 ˚С. В холоде они «засыпают», а при более высокой температуре погибают. Рекомендованная для брожения температура – 18–25 ˚С.

Очень важно избегать даже небольших перепадов. Если вино начало бродить при 20 ˚С, нужно поддерживать это значение. Недопустимо, когда температура постоянно меняется, например, днем и ночью.

Решение: проверить температуру помещения. При несоответствии рекомендуемым параметрам перенести емкость в

более подходящее место. Если даже короткое время сусло находилось при температуре выше 30 °С, добавить винную закваску или новую порцию винных дрожжей.

4. Низкая или высокая сахаристость. Оптимальное содержание сахара в сусле – 10–15 %, во всех других случаях вино бродит плохо. При низкой сахаристости у дрожжей нет продукта для переработки, поэтому они останавливаются. В очень высокой концентрации сахар становится консервантом, прекращающим работу дрожжей. Содержание сахара проверяют специальным измерительным устройством – ареометром или по вкусу. Сусло должно быть сладким, но не кислым или приторным.

Еще одна похожая проблема – слишком густая консистенция, появляющаяся при работе с плодово-ягодным сырьем (рябина, черемуха, смородина и прочее), которое плохо поддается механической фильтрации. Густое вино может не забродить.

Действия: проверить содержание сахара и консистенцию. Если сусло приторное или очень густое – разбавить его водой (кислым соком), добавляя не больше 15 % от первоначального объема. При низкой сахаристости всыпать сахар из расчета 50–100 г на литр сока.

5. Плохие дрожжи. Дикие штаммы дрожжей, которыми пользуется подавляющее большинство виноделов-любителей, характерны своей нестабильностью и могут прекратить работу в любой момент даже без видимых на то причин.

Действия: для возобновления брожения добавить в сусло на выбор: самодельную закваску, магазинные винные дрожжи, немытые раздавленные ягоды винограда (5–6 ягод на 10 л) или качественный изюм (20–30 г на 5 л). Изюм и виноград советую покупать на рынке, там ягоды меньше обрабатывают химикатами, убивающими все дрожжи на поверхности. Оптимальный вариант – сделать закваску.

6. Плесень. Появляется в случае использования подгнившего (заплесневевшего) виноматериала или плохо вымытых бродильных емкостей, рук и других приспособлений. На начальных этапах плесень в вине можно попробовать вылечить, удалив пленку и слив вино в другую емкость через трубочку. Но гарантии, что это поможет, нет.

Решение: вылить испорченное сусло, учесть ошибки и не повторять их в будущем.

7. Неподходящая вода. В сильно хлорированной или пропущенной через обратный осмос воде дрожжи погибают (хлор для них токсичен) или работают очень медленно (не хватает кислорода в воде для размножения дрожжей).

Решение: пахнущее хлором сусло вылить – вино из него не

получится. При использовании воды из системы обратного осмоса 3–4 раза тонкой струйкой перелить вино из одной емкости в другую, чтобы насытить кислородом, потом снова поставить под гидрозатвор.

8. Окончание брожения. При концентрации спирта 10–14 % винные дрожжи погибают. Методом естественного брожения невозможно получить более крепкое вино, для повышения градуса в напиток добавляют спирт.

В большинстве случаев домашнее вино бродит 25–60 дней, далее этот процесс постепенно прекращается. На дне емкости появляется осадок, вино осветляется, а гидрозатвор не пускает пузыри (перчатка сдувается).

Действие: перейти к следующему этапу – профильтровать вино и поставить на созревание.

Борьба с обильной пеной при брожении вина

Появление слоя пены высотой 3–15 см на домашнем вине в период брожения – нормальная ситуация, свидетельствующая об активной работе дрожжей. Но иногда пенообразование слишком активное – пена заполняет весь имеющийся объем бродильной емкости, потом через гидрозатвор выходит наружу. Если вовремя не предпринять меры, часть сусла окажется на полу.

Активное брожение вина начинается через 6–18 часов после внесения дрожжей и продолжается 7–12 дней. В этот период интенсивно выделяется углекислый газ (иногда до 200 пузырьков из гидрозатвора в минуту) и появляется много пены. Активное брожение еще называют «поверхностным», так как дрожжи больше работают в верхних слоях сусла. Следить за пеной нужно первые 7–10 дней брожения с периодичностью раз в 6–8 часов. Если сразу после внесения дрожжей все нормально, то это еще не значит, что так будет и дальше.

Постепенно брожение замедляется, а слой пены становится тоньше. Вино переходит в фазу главного брожения, при котором дрожжевые грибки перемещаются в нижний слой сусла, где проявляют активность до тех пор, пока не переработают весь сахар (в нормальных условиях). В зависимости от вида вина на тихом брожении (созревании) слой пены отсутствует или минимален (1–3 см), постепенно уменьшаясь.

Интенсивность появления пены зависит от трех факторов.

1). Сырья. Из опыта – больше всего пенится сливовое, грушевое и вишневое вино. Яблочное и виноградное (кроме винограда «Изабелла») не так интенсивно, но многое зависит от сорта, поэтому всегда нужно быть начеку. От сырья зависит и цвет пены: белый, бурый, коричневый, розовый, красный и пр. По цвету нельзя сказать, все ли идет нормально.

2). Расы дрожжей. Культурные (магазинные) винные дрожжи обычно дают меньше пены, чем дикие. Проблема в том, что вместе с дикими дрожжами или при недостаточной стерильности в сусло можно занести другие штаммы, брожение которых вызывает бурное пенообразование. Например, раса апикулятус, живущая на винограде. Эти дрожжи погибают при концентрации спирта в сусле 4 %, но до этого успевают выделить много пены.

3). Температуры. Чем выше температура, тем больше пены гонит вино.

Начинать удалять пену нужно, когда она не помещается в

бродильной емкости, ее слой превысил треть объема по высоте или активно стремится к этому. Во всех других случаях лучше сначала выждать пару часов.

Методы погасить пену на вине

Если в случае с брагой для самогона доступен широкий арсенал химических методов: печенье, растительное масло, кефир, молоко и специальные пеногасители, то с вином ситуация иная, поскольку мы не можем добавлять другие вещества, чтобы не испортить вкус. Приходится полагаться исключительно на физические способы решения проблемы. Нельзя перемешивать сусло, иначе оно начнет пениться еще активнее!

1. Разделить сусло. Оптимальный метод. Помогает, если изначально в емкости было мало места (минимум треть объема должна всегда оставаться свободной) или слой пены не больше слоя сусла (один к одному или меньше).

Следует разлить вино в несколько емкостей, установив на каждую гидрозатвор. Переливание лучше делать на улице или в нежилом помещении, поскольку при обилии пены сложно выполнить процедуру, не пролив хотя бы немного вина на пол. К тому же в воздухе появится характерный запах брожения.

2. Убрать пену. Просто удалить шумовкой или любым другим приспособлением. Недостаток метода в том, что в пене находятся самые активные дрожжи, которые выносит на поверхность углекислый газ. Потом пузырек газа лопается и «голодная» дрожжевая клетка опускается обратно в сусло, где поедает сахар, вырабатывая новый углекислый газ, который снова поднимает ее наверх. Если и удалять пену шумовкой, то не всю, иначе брожение сильно замедлится.

3. Понизить температуру. Достаточно понизить температуру сусла до 16–20 °С. Это уменьшит пену, но не остановит брожение полностью. Недостаток метода – не всегда есть возможность регулировать температуру на пару градусов, к тому же срок брожения увеличится.

4. Перезапустить брожение. Радикальная мера, которая используется при заражении сусла сторонними расами дрожжей. Признаки заражения: пены очень много, она превышает объем сока в несколько раз, чувствуется неприятный запах, которого нет при нормальном брожении, сусло может стать вязким, во вкусе появляются странные нотки. В этом случае поможет пастеризация вина. Технология описана в отдельном пункте.

Как правильно снимать вино с осадка (фильтровать)

Умершие дрожжевые грибки скапливаются на дне емкости с вином в виде рыхлого слоя осадка. Со временем этот слой разлагается и загнивает, ухудшая органолептические свойства напитка: появляется горечь и неприятный запах гнили, от которых сложно (а зачастую и невозможно) избавиться. Вот почему нужно вовремя сливать вино с осадка. В промышленности используют специально разработанные мембранные, кизельгуровые и вакуумные фильтры, но в домашних условиях виноделы успешно обходятся простейшими приспособлениями – трубкой и плотной тканью.

Первую фильтрацию делают сразу после окончания активного брожения: гидрозатвор перестал выделять газ (булькать) или перчатка сдулась, а вино стало заметно светлее. Если брожение не прекращается через 50–55 дней с момента установки водяного затвора, возникает риск появления горечи, поэтому нужно слить вино с осадка, затем снова поставить под гидрозатвор дображивать при той же температуре.

Снимать домашнее вино с осадка в период активного брожения не рекомендуется (единственное исключение указано в предыдущем абзаце), поскольку фильтрация удаляет живые, активно работающие дрожжи, в результате брожение может остановиться.

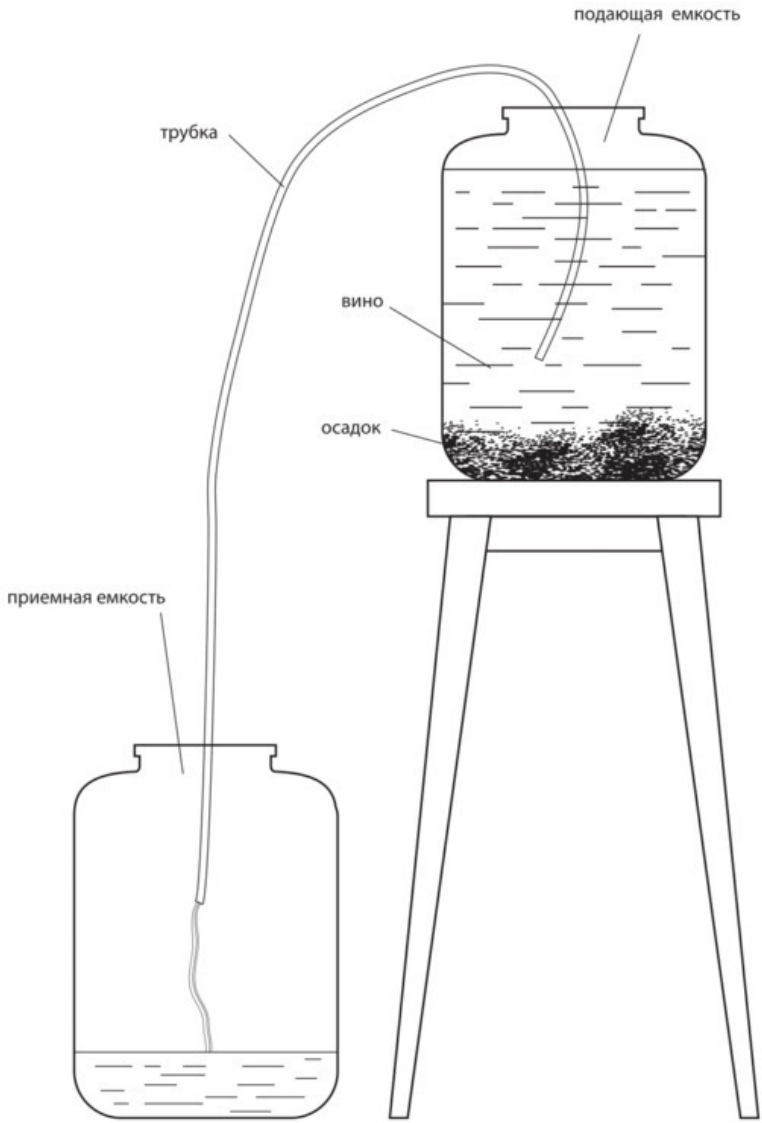
Частота фильтраций. Зависит от исходного сырья и температуры выдержки (созревания). Общее правило: вино сливают, когда на дне сформировался слой осадка 2–5 см. Вначале выдержки фильтрация обычно требуется раз в 10–14 дней, потом реже – раз в 25–45 дней. Рано или поздно осадок в виде хлопьев больше не появится. Это значит, что вино готово к разлитию в бутылки для хранения. В среднем домашнее вино фильтруют 3–5 раз.

При длительной выдержке возможно формирование винного камня, который считается благородным осадком: не влияет на вкус, аромат и безопасность вина для здоровья, а также указывает на натуральность напитка. Винный камень не отфильтровывают на этапе выдержки, а удаляют перед употреблением, аккуратно переливая вино из бутылки в графин, – декантируют.

Технология снятия вина с осадка

В самом простом варианте требуется только шланг или прозрачная мягкая трубочка, например, от капельницы, длиной 1–2 м и диаметром 0,5–1,5 см. Методика основана на законе соединяющихся сосудов, аквариумы называют ее «сифоном».

Внимание! Следите, чтобы у трубки не было запаха резины или силикона!



1. За 3–5 дней до предполагаемого окончания брожения бродильную емкость желательно приподнять над полом на высоту 30–60 см, поставив на скамейку, табурет или другую возвышенность. Если двигать емкость непосредственно перед фильтрацией, то часть осадка приподнимется и фильтрация будет менее эффективной.

2. Снять гидрозатвор или открыть крышку. Опустить в вино

один конец трубки, но не ближе, чем на 3 см к слою осадка. Через другой конец трубки подсосать вино (как бензин из бака), затем опустить второй конец в чистую, простерилизованную емкость. Желательно, чтобы высота падения слитого вина была максимальной (располагать второй конец трубки как можно ближе к горлышку), это способствует «проветриванию», что улучшает аромат и удаляет остатки углекислого газа. Непродолжительный контакт с кислородом не повредит. Постоянно контролировать процесс, не давая трубке коснуться осадка.

Желательно наполнять емкости с отбродившим вином доверху, чтобы минимизировать контакт с кислородом. Герметично закрыть, перенести в темное помещение с температурой 5–16 °С.

3. Следить за появлением осадка (проще всего просвечивать дно фонариком). При необходимости (слой 2–5 см) повторить процедуру фильтрации сначала.

Чтобы уменьшить потери вина, при первом сливе (после брожения) осадок можно профильтровать через плотную ткань, несколько слоев марли или фильтр для кофе. Для этого достаточно взболтать осадок и пропустить через ткань, марлю или фильтр. Успех зависит от плотности материала. Можно повторить процесс 3–4 раза. Лучше не смешивать слитое через трубочку и отфильтрованное с осадка вино, поскольку у напитков разное качество. Второе вино лучше держать в отдельных емкостях и выдерживать как обычно или же пастеризовать и закрепить водкой (спиртом), получив что-то похожее на портвейн.

Выдержка вина (созревание)

Сразу после брожения молодое вино будет резким на вкус и зачастую мутным (зависит от сырья), улучшить органолептические свойства позволяет выдержка (созревание).

1. Отбродившее молодое вино снять с осадка. По желанию подсластить сахаром (по вкусу) или закрепить спиртом (водкой) в количестве 2–15 % от объема. Желательно использовать винный или другой фруктовый дистиллят, а не чистый этиловый спирт. Крепление способствует хранению, но делает вкус жестче. Закреплять и подслащать вино можно и на следующих этапах, но рекомендовано сейчас, чтобы вкус сформировался.

Чтобы не испортить всю партию, лучше подбирать оптимальные соотношения сахара и (или) спирта на небольшом количестве вина, а после смешивания выждать 3–4 часа для полного растворения. Если вкус устраивает, пропорционально добавить нужное количество ингредиентов в весь напиток.

2. Разлить вино в емкости для созревания, стараясь заполнять по самое горлышко, чтобы минимизировать контакт с кислородом. Герметично закрыть. Если на предыдущем этапе добавлялся сахар, первые 7–10 дней держать под водяным затвором на случай повторного брожения.

3. Перенести молодое вино в холодильник, погреб или подвал со стабильной температурой 3–16 ˚С. Оставить минимум на 60 дней, оптимальное время выдержки домашнего вина – 5–8 месяцев.

4. По мере появления осадка слоем 4–5 см фильтровать вино путем переливания из одной емкости в другую.

5. Напиток считается готовым, если осадок не появляется пару месяцев. Готовое домашнее вино можно разлить в бутылки для хранения и герметично закрыть.

Профилактика и лечение болезней домашнего вина

Почти каждый винодел-любитель хоть раз в жизни сталкивался с болезнями вина. Они появляются из-за ошибок в технологии, плохого сырья или неправильного хранения напитка. В большинстве случаев своевременное обнаружение и правильное лечение позволяют спасти вино без ухудшения его качества.

Проще не допустить развития болезни, чем спасать вино. Сохранить время и нервы помогают общие меры профилактики:

– посуда, приспособления и емкости (обязательно неметаллические) должны быть сухими и стерильными. Это правило важно соблюдать на всех этапах;

– тщательно отбирать сырье, не допуская попадания порченных, подгнивших и заплесневевших плодов;

– строго выполнять каждый пункт технологии. Часто начинающие виноделы пренебрегают этапами, которые кажутся им несущественными;

– добавляемые сахар и вода должны быть высокого качества;

– постоянно контролировать герметичность гидрозатвора, чтобы оградить вино от контакта с кислородом;

– сильно не разбавлять сусло водой, так как это понижает кислотность, что делает вино уязвимым перед бактериальными заболеваниями;

– хранить вино в подходящем помещении при рекомендованной температуре.

Опасные болезни вина

При обнаружении признаков одной из этих проблем винодел должен действовать быстро и решительно, счет может идти на часы. Зачастую опасные винные болезни провоцируют патогенные микроорганизмы, попадающие в сусло из-за нестерильных рук, инструментов и емкостей. Свободный доступ воздуха наряду с высокой температурой только усугубляют проблему.

1. Уксусное скисание. Заболевание характерно для натуральных вин крепостью ниже 14 %. Развивается при доступе воздуха и высокой температуре (24–29 ˚С). Возбудителем являются уксусные бактерии, которые перерабатывают спирт в кислоту. Переносчики – мушки-дрозофилы.

Вначале чувствуется легкий запах уксуса, затем на вине появляется тонкая белая полупрозрачная пленка, иногда имеющая синий оттенок. Спустя несколько дней она опускается на дно, образуя уксусное гнездо – тонкий слой белого осадка. Профилактика: оградить вино от доступа воздуха, хранить напиток при низких температурах (10–12 ˚С). Лечение: на начальных стадиях заболевания помогает удаление пленки и пастеризация.

2. Цветение (винная плесень). Появляется у натуральных вин, содержащих менее 12 % спирта. Возбудитель – пленчатые дрожжи: микродерма, кандида и другие, которые при воздействии кислорода и температуре 22–28 ˚С перерабатывают спирт на углекислый газ и воду.

Сначала на поверхности образуется гладкая белая или желтоватая пленка, затем она увеличивается в размерах, становясь толстой и неровной. На последней стадии плесень опускается вниз, вино мутнеет, появляется неприятный затхлый запах и водянистый привкус. Профилактика: использовать только чистые емкости, оградить вино от доступа кислорода и хранить при низких температурах. Лечение: на ранних этапах слить вино через тоненькую трубочку в другую емкость, не задевая слой плесени. В отдельных случаях помогает обработка серой (зажженный серный фитиль опускают на несколько минут в емкость с вином) и пастеризация.

3. Молочное брожение. Встречается у вин с высоким содержанием сахара, зараженных молочными бактериями. Болезнь развивается при температуре 20–25 ˚С в глубине вина. При ярком освещении можно увидеть пораженные слои, внутри они имеют длинные нити. В результате вино мутнеет, появляется характерный запах квашеных овощей и неприятный кислый

привкус. Профилактика: не использовать емкости и приспособления, которые были в контакте с молочными продуктами. Лечение: пастеризация, осветление вина и его последующая фильтрация.

4. Маннитное брожение. Заболевание красных вин крепостью до 14 %, мезгу которых подогревали для лучшего извлечения красящих веществ. Возбудителем являются теплолюбивые маннитные бактерии, расщепляющие фруктозу и органические кислоты вина на специфический маннитный спирт, уксусную и молочную кислоты. При этой болезни вино мутнеет, но его цвет не меняется. В напитке появляется неприятный привкус, вызывающий тошноту. Профилактика: использовать чистые емкости, не нагревать мезгу. Лечение: эффективных методов борьбы с маннитными бактериями не существует.

5. Пропионовое брожение. Вызывают бактерии (Bacterium tartarophorum, Bact. mannitopoeum, Bact. gracile, Micrococcus variococcus), которые перерабатывают винную кислоту на пропионовую и уксусную. Пораженное вино мутнеет. Со временем у белых вин появляется синеватая окраска, у красных – желто-бурая. Профилактика: стерильность материалов и емкостей. Лечение: пастеризация и осветление.

6. Ожирение. Характерно для молодых сладких вин с низкой кислотностью и минимальным содержанием дубильных веществ. Причина – бактерия Bacillus viscosus vini, образующая в вине слизь. Больное вино постепенно густеет, становится тягучим и слизистым. По консистенции сначала напоминает масло, потом яичный белок. Профилактика: регулировать кислотность и сахар в вине, сильно не разбавлять сусло водой. Лечение: на ранних этапах помогает проветривание (переливание вина на воздухе из одной емкости в другую), пастеризация и обработка серой.

7. Мышиный привкус. Может поражать любые вина: красные, белые, игристые (шампанское), сухие, столовые, десертные и крепленые. В заболевшем вине появляется неприятный металлический привкус и запах мышиных экскрементов. Постепенно напиток мутнеет, а неприятный привкус усиливается, приводя к полной порче вина. Природа мышиного привкуса пока плохо изучена, предполагается, что у этой болезни есть две причины. Первая – дрожжевые бактерии, близкие к плесени, вторая – сложные биохимические процессы, протекающие в сусле при переизбытке железа. Но это всего лишь гипотезы. Лечение: осветление, подкисление и (или) окуривание серой.

8. Горечь (прогорклость). Горчат вина, в производстве которых использовалось подгнившее сырье (достаточно одного плохого фрукта). Другая причина – вино долго не фильтровали

после активного брожения и осадок начал гнить. Профилактика: соблюдение технологии производства, тщательный отбор сырья. Лечение: полностью избавиться от горечи в вине невозможно, в легких случаях можно попробовать смягчить вкус добавлением сахара или винного спирта (10–15 % от объема).

9. Пробковая болезнь. Причина – использование нестерильной корковой пробки, в микропорах которой живут патогенные бактерии. У вина появляется неприятный запах гнилого дерева. Профилактика: стерилизация корковых пробок, применение искусственных пластиковых или силиконовых аналогов. Лечение невозможно.

Недостатки (пороки, дефекты) вина

Зачастую причины дефектов кроются в ошибках или неопытности винодела. К счастью, они легко устранимы, а многие со временем проходят сами собой без стороннего вмешательства.

1. Помутнение. Характерно для домашних вин из груш, слив и других фруктов, содержащих мало дубильной кислоты. Также помутнение случается при повышении температуры недобродившего сладкого вина, например, когда напиток перенесли с подвала в теплое помещение. В подходящих условиях дрожжевые грибки вновь активизируются, вызывая вторичное брожение. Если причина во фруктах, то даже после длительной выдержки вино останется мутным. При повторном брожении вино начинает мутнеть внезапно. В первом случае проблему решают осветлением вина желатином, яичным белком или другими методами, во втором – ждут конца брожения, отстаивают вино и сливают с осадка.

2. Побурение. Случается, если в сырье попали подгнившие плоды. Постепенно сверху вниз в вине появляется бурый окрас, потом оно мутнеет. Дефект проходит сам собой спустя несколько месяцев выдержки. Муть выпадает в виде осадка на дне, вино снова становится прозрачным. Для ускорения процесса можно применять фильтрование или запустить вторичное брожение, внеся небольшую порцию сахара.

3. Почернение. Появляется, если вино долгое время находилось в металлической посуде. При контакте вина с металлом образуется соединение, окрашивающее напиток в черный цвет. Этот дефект хорошо заметен у белых вин. Со временем почернение проходит само, ускорить «выздоровление» помогает проветривание и осветление желатином.

4. Запах и вкус тухлых яиц. Появляется в трех случаях: при слишком сильном окуривании бочек серой, когда вино долгое время не сливалось с осадка после активного брожения и при заражении дикими дрожжами, вырабатывающими сероводород. Устранить неприятный запах помогает проветривание, со временем вкус стабилизируется без стороннего вмешательства.

Профилактика и удаление плесени (цвели) из домашнего вина

Плесень появляется вследствие нарушения технологии приготовления или температурного режима. Если болезнь не успела распространиться, напиток можно спасти. Винная плесень (цвель) – это колонии пленчатых грибков (кандида, микодерма и др.), которые при благоприятных условиях поражают сусло, перерабатывая питательные органические соединения (сахар, кислоту, спирт) на воду, углекислый газ и другие вещества, портящие вкус вина.

Признаки: вначале на поверхности зараженного вина появляется тонкая бесцветная или белая гладкая пленка, которая со временем разрастается, уплотняется, начинает липнуть к стенкам емкости. Дальше шар плесени заметно темнеет, становится толстым и морщинистым. У вина появляется неприятный запах тухлой воды. На заключительном этапе колония плесневых грибков опускается на дно, приводя к безвозвратной порче напитка.

Условия появления плесени на вине:

– попадание возбудителя в сусло (недостаточная стерильность сырья, инструментов и емкостей);

– открытый доступ кислорода;

– температура 22–28 ˚С;

– влажность выше 85 %;

– содержание спирта меньше 12 %;

– низкая кислотность сусла (красные виноградные вина заражаются быстрее белых).

Меры профилактики

1. Не допустить попадания грибковых спор в сусло. Стерилизовать все использующиеся сосуды, крышки, пробки и инструменты. Тщательно мыть руки перед работой с виноматериалом. Внимательно перебирать сырье, не допуская попадания в сусло подгнивших и заплесневевших ягод.

2. Если применяется метод брожения на мезге (без отделения кожицы и мякоти от сока), постоянно перемешивать всплывший слой, чтобы мезга долго не контактировала с кислородом.

3. Сильно не разбавлять сусло водой, поддерживая нормальную кислотность (3–8 г/дм3). При необходимости добавить в вино лимонную кислоту.

4. Оградить напиток от доступа кислорода, установив на время брожения гидрозатвор и проверив его герметичность. Это позволит избежать не только развития плесени, но и других болезней домашнего вина, например уксусного скисания.

5. После брожения хранить напиток при низкой температуре (5–16 ˚С).

Методика удаления плесени с вина

Избавляться от развитой плесени бессмысленно, так как отходы жизнедеятельности грибков (вода, углекислый газ, альдегиды) безвозвратно портят вкус вина, устранение самых микроорганизмов ничего не изменит.

На ранних этапах заболевания напиток можно попытаться спасти, придерживаясь следующей технологии.

1. Переливание. Чистым пальцем сделать в пленке небольшое отверстие, сквозь которое в середину емкости с зараженным вином опустить один конец резиновой трубочки, и перелить напиток в другой сосуд без осадка и верхнего слоя. Важно следить за переливанием, чтобы пленка не попала в новую емкость.

2. Стерилизация. Нагреть сусло до 70–75 °С, проварить 2–3 минуты, снять с огня, плотно закрыть крышкой, после чего охладить до комнатной температуры. Альтернативный метод – опустить в емкость с вином серный фитиль и держать его, пока не потухнет. Затем герметично закрыть сосуд.

3. Стабилизация. Рекомендую забродить вино повторно, добавив в него свежий сок и (или) сахар. Готовые вина также стабилизируют спиртом (желательно винным), повышая крепость напитка до 14–15 %.

Понятие и методы осветления вина («оклейки»)

После брожения в вине остаются частички сусла, дрожжей и винного камня, делающие напиток мутным. Эта проблема решается обработкой готового вина специальными веществами, которые абсорбируют нежелательные частицы, заставляя их выпасть в осадок. На языке профессионалов осветление вина называется «оклейкой».

Осветление не улучшает домашнее вино, а только делает его прозрачным и может незначительно увеличить срок хранения за счет удаления сторонних примесей. Это желательный, но необязательный этап, который можно пропустить.

Самым эффективным методом осветления вина является длительное выдерживание. Но этот естественный процесс занимает слишком много времени (3–6 лет) и подходит для дорогих марочных напитков. Длительное выдерживание домашних вин нецелесообразно, их настаивают 3–5 месяцев, затем напиток сливают с осадка и смотрят на цвет. Если вино осталось мутным и это не устраивает – придется заняться оклейкой.

Чтобы определить оптимальный способ осветления и не испортить вино, желательно поэкспериментировать с разными методами на небольшом количестве напитка (100–250 мл).

Методы осветлить вино

Желатин. Один из самых простых и эффективных способов, подходящий для любых вин (особенно белых виноградных, яблочных, грушевых и сливовых). Осветление вина желатином выполняется по следующей технологии.

– На 100 л вина взять 10–15 г желатина. Сутки вымачивать его в холодной воде, меняя воду каждые 8 часов.

– Разбухший желатин растворить в теплой воде до жидкого состояния, полученный раствор добавить в емкость с вином, перемешать.

– Оставить вино в покое на 2–3 недели, пока вся муть не соберется в хлопья и не выпадет в осадок.

Яичный белок. Эффективен для очистки всех домашних вин, особо полезен для красных (виноградных, вишневых, сливовых). Для осветления 100 л напитка достаточно отделить от желтков 2–3 куриных белка, добавить немного воды и взбить в пену. Затем смешать взбитые белки с небольшим количеством вина и влить в емкость, где находится основная часть вина. Результат станет заметным через 18–25 дней.

Бентонит (белая глина). Обладает абсорбирующими свойствами, прекрасно подходит для оклейки виноградных вин. Продается в виде мелкозернистого порошка. Для очистки 1 л вина требуется 3 г бентонита (в столовой ложке – 20 г). Технология.

– Сухую белую глину залить холодной водой в пропорции 1:10 (одна часть бентонита на десять частей воды) и оставить на 10–12 часов. Например, для очистки 20 л вина потребуется 60 г белой глины и 600 мл воды.

– Глина превратится в известь. Перед осветлением добавить в бентонит воду, чтобы смесь стала жидкой, затем тонкой струей влить ее в вино.

– Слить вино с осадка через 5–7 дней.

Молоко. Универсальный способ. Для очистки достаточно добавить 1 чайную ложку обезжиренного коровьего молока на 1 л вина, перемешать и оставить выдерживаться на 3–4 дня при комнатной температуре.

Тепловая обработка. Метод применяется для очистки любых домашних вин, но нагревание слегка меняет вкус, не всегда в лучшую сторону. Технология.

– Стеклянные бутылки с вином плотно закупорить пробкой, чтобы спирт не испарился при нагревании.

– Поставить бутылки в подходящую емкость, залить по

горлышко холодной водой.

– Медленно нагреть воду 50 °С и снять емкость с огня, не вынимая бутылок.

– Подождать, пока вода остынет.

– Процедуру можно повторять 2–3 раза. После последнего нагревания вину дают отстояться 5–6 дней и сливают с осадка.

Осветление вина холодом. Столовые вина охлаждают (на улице или в холодильнике) до -2 °С, не крепленые до -5 °С. Под воздействием низких температур частицы сусла и дрожжей опускаются на дно. После этого вино быстро сливают с осадка и фильтруют, пока оно не нагрелось.

Активированный уголь. Этот метод используют только в крайних случаях, когда в вине чувствуется неприятный запах, свидетельствующий о наличии сивушных масел. Аптечный активированный уголь малоэффективен, нужен древесный. Технология.

– Измельчить уголь до состояния порошка и добавить в емкость с вином из расчета 3–4 г угля на 10 л напитка, перемешать.

– Настаивать 3–4 дня, каждый день взбалтывая.

– Профильтровать через фильтровальную бумагу.

Танин (порошок из сердцевины дуба). Подходит для очистки вин с высоким содержанием сахара (яблочных и грушевых из сладких сортов) и без терпкости во вкусе. Танин можно приобрести в аптеке. Для осветления вина развести в 2 л дистиллированной воды 10 г танина, дать раствору отстояться и профильтровать его через фильтровальную бумагу. Далее добавить 6 чайных ложек танинной жидкости на 1 л вина, перемешать, оставить на 7–10 дней, после чего слить с осадка.

После оклейки вина любым из методов напиток отстаивают еще 25–40 дней и только потом разливают в бутылки. Дело в том, что самые мелкие частицы, которые не видны на глаз, все равно остаются в вине и осядут чуть позже.

Профилактика и устранение горечи в домашнем вине

Обычно с горечью сталкиваются виноделы, которые сознательно или неосознанно нарушили технологию приготовления.

Внимание! Убрать из вина сильную горечь невозможно. Предложенные методы работают на ранних этапах, когда она только появилась.

Причины появления, профилактика и методы борьбы с горьким вкусом.

1. Неправильное получение сока. Самая распространенная ситуация, вызывающая проблему в 50–65 % случаев, характерна для виноградных, вишневых, яблочных вин, но может появляться и в других. Слишком сильное дробление фруктов (ягод) с последующим их отжимом через пресс приводит к повреждению косточек, в которых содержится переизбыток дубильных веществ и танинов. В результате эти вещества попадают в сок, а после брожения вино начинает горчить.

Профилактика: если возможно, давить сырье без косточек и (или) щадящими методами, не повреждая семена.

Устранение: «связывание» дубильных веществ яичным белком. Нужно разбить яйца, отделить белок от желтка, белки взбить венчиком, после чего добавить их в вино из расчета 100 мг на 1 л напитка. Аккуратно перемешать и оставить на 2–3 недели до полного выпадения осадка. Затем слить вино с осадка через сифон (тоненькую трубочку) в другую чистую емкость.

2. Гнилое сырье и передержка сусла на мезге. Попадание в переработку даже нескольких подгнивших плодов и несвоевременное отделение сока от мезги приводят к загниванию мякоти.

Профилактика: использовать только свежие ягоды и фрукты, четко следовать рецептам, вовремя убирая мезгу.

Устранение: осветление вина бентонитом из расчета 3 г белой глины на 1 л вина. Залить бентонит десятикратным количеством холодной воды, перемешать и оставить на 10–12 часов, глина превратится в известь. Добавить воду, чтобы смесь стала жидкой. Тонкой струей влить разведенный бентонит в вино, оставить на 5–7 дней, после чего снять напиток с осадка.

3. Долгое настаивание на осадке. Несвоевременная фильтрация вина во время выдержки тоже частая причина появления горечи. При разложении отходы жизнедеятельности

дрожжей ухудшают вкус.

Профилактика: своевременное удаление осадка после брожения.

Лечение: оклейка вина яичным белком или бентонитом (можно использовать оба метода поочередно) согласно технологиям, описанным в предыдущих пунктах.

4. Заражение вина. Патогенные микроорганизмы, вызывающие уксусное скисание, плесень и некоторые другие болезни вина, на ранних этапах дают о себе знать появлением легкой горчинки.

Профилактика: стерильность и четкое следование технологии приготовления.

Лечение: пастеризация вина (описана в отдельном пункте).

5. Передержка в бочках. При слишком долгой выдержке в бочках (на дубовой древесине или щепе) вино избыточно насыщается дубильными веществами, убрать которые очень сложно.

Профилактика: во время бочковой выдержки проверять вкус раз в 5–7 дней, чтобы вовремя уловить момент появления горечи.

Лечение: на ранних стадиях помогает осветление бентонитом. В запущенных случаях вкус стабилизируют путем добавления в вино сахара и спирта (до 10–15 % от объема).

Если ни один из предложенных методов не сработал, остается лишь один вариант – перегнать горькое вино на самогон. Получится фруктовый бренди.

Технология пастеризации вина

В большинстве случаев микробные и бактериальные болезни домашнего вина (плесень, скисание, ожирение, молочное брожение и др.) лечатся пастеризацией – нагреванием напитка до определенной температуры на короткое время без воздуха для уничтожения патогенных микроорганизмов. Однако, пастеризация дает шанс спасти вино, не испортив его вкус, только при четком соблюдении всех условий технологии.

Пастеризовать можно любое вино: виноградное, яблочное, вишневое, смородинное и пр. Выдержка значения не имеет. Некоторые виноделы считают, что пастеризация молодых вин способствует их созреванию и улучшению вкуса, но их оппоненты указывают, что зачастую в напитке появляется «вареный» привкус. Не вызывает сомнений только то, что пастеризация способствует хранению, но насколько оправдано рисковать вкусом ради этого, каждый решает сам.

Условия эффективной пастеризации:

– вино прозрачное, не содержит осадка и мути (минимальное количество);

– температура пастеризации домашнего вина не должна превышать 70 °С;

– напиток следует оградить от контакта с воздухом;

– пастеризацию можно проводить только в неметаллических емкостях (имеются в виду те, что соприкасаются с вином), стойких к высоким температурам. В домашних условиях идеально подходят стеклянные бутылки;

– после завершения процесса хранить напиток в темном прохладном помещении;

– пастеризованное вино нельзя смешивать с напитком, не прошедшим эту процедуру, в противном случае весь эффект теряется.

Этапы пастеризации вина

Желательно предварительно сделать осветление вина бентонитом, желатином или другими методами, чтобы убрать муть и остатки дрожжей, которые при нагревании могут дать неприятный запах и ухудшить вкус.

1. Бутылки для пастеризации простерилизовать кипятком или паром, затем перевернуть, чтобы стекла вода. Одну бутылку (можно банку) наполнить водой и опустить в нее термометр. Это контрольный образец, по которому определяется температура пастеризации.

2. Снять вино с осадка, перелив в подготовленные бутылки через тоненькую трубочку, не задевая осадок на дне. Вино должно как можно меньше насыщаться кислородом, который под воздействием высокой температуры окисляет напиток. Из-за этого переливание лучше делать только через трубочку. Закрыть бутылки пробками. Поскольку жидкость при нагревании расширяется, вино не доливать на 3–4 см до высоты горлышка.

3. На дно большой высокой кастрюли уложить деревянную решетку или сложенное в несколько слоев полотенце. Защитный слой нужен, чтобы стекло бутылок не лопнуло.

4. В центр кастрюли поставить банку (бутылку) с водой и термометром. Остальное пространство заполнить бутылками с вином. Добавить в кастрюлю холодную воду по уровень вина.

5. Нагреть воду на среднем огне до рекомендуемого значения. Температура должна подыматься плавно. Показания снимать по термометру в банке!

Температурные режимы пастеризации разных видов вин:

– столовые невысокой крепости – 55 °С;

– полусладкие – 60 °С;

– десертные (сладкие) – 65 °С.

Отклонение от указанных значений не должно превышать 3-х градусов с учетом погрешности термометра. Не рекомендую нагревать вино выше 70 °С, из-за этого в напитке появляется «вареный» привкус.

6. Поддерживать температуру определенный период времени.

Длительность пастеризации вина в зависимости от объема бутылки:

– 0,5 л – 15 минут;

– 0,7 л – 20 минут;

– 1 л – 25 минут.

7. Снять кастрюлю с плиты. Охладить бутылки с вином до 35–40 °С, затем вынуть их из воды и вытереть насухо. Проверить

герметичность пробки. После остывания до комнатной температуры (при касании рукой не чувствуется тепло) перенести в подвал или погреб на хранение.

Полная технология приготовления на примере виноградного вина

Универсальная технология приготовления красных и белых вин. В рецепте используются только виноград и сахар, в редких случаях требуется еще и вода. Для домашнего виноделия хорошо подходят такие сорта винограда, как «Степняк», «Платовский», «Росинка», «Дружба», «Регент», «Саперави», «Кристалл», «Фестивальный». Они не требуют особого ухода и обладают достаточно высокой сахаристостью. Однако, это не значит, что из других сортов, например «Изабелла» или «Лидия», нельзя сделать вино, просто придется добавить больше сахара.

Для приготовления сухого вина (без сахара) крепостью 8–13 % нужен виноград сахаристостью не ниже 16–22 %. Сладость ягод зависит от сорта и региона выращивания. Чем холоднее климат, тем кислее ягоды одного и того же сорта.

Вначале нужно позаботиться обо всех использующихся емкостях и приспособлениях. Чтобы не заразить сок патогенными микроорганизмами, например плесенью, емкости должны быть идеально чистыми и сухими. Бочонки, бутыли, ведра и бродильные емкости следует вымыть, простерилизовать кипятком, затем вытереть насухо. Настоятельно рекомендую избегать сосудов, в которых раньше хранилось молоко, поскольку даже тщательная их очистка не всегда помогает.

Ингредиенты:

– ягоды винограда – 10 кг;

– сахар – 50–200 г на 1 л сока;

– вода – до 500 мл на 1 л сока (в редких случаях).

Добавлять воду целесообразно, только если сок очень кислый – по вкусу щиплет язык и сводит скулы. Оптимальная кислотность сусла перед брожением – от 2,8 до 4 pH или 6–15 г/л. При нормальной кислотности разбавление водой ухудшает вкус, поэтому не рекомендуется.

Этапы приготовления виноградного вина

1. Сбор и переработка урожая. Чтобы на винограде гарантированно остались нужные для брожения дикие дрожжи, ягоды желательно собирать в сухую солнечную погоду. Минимум 2–3 дня перед этим не должно быть дождя. Для виноделия подходят лишь созревшие плоды. В недозревшем винограде слишком много кислоты, а в перезревших ягодах начинается уксусное скисание, которое впоследствии может испортить все сусло (отжатый сок). Также не советую брать падалицу, из-за которой у виноградного вина появляется неприятный привкус земли. Сорванные ягоды нужно переработать в течение 2-х суток.

Собранный виноград тщательно перебрать, удаляя веточки и листики, неспелые, подгнившие и плоды с плесенью. Затем ягоды передавить, мякоть вместе с соком поместить в эмалированную кастрюлю или пластиковый тазик, заполняя емкость максимум на 3/4 объема. Лучше давить виноград руками, чтобы не повредить косточки, в которых содержатся вещества, делающие вино горьким. Если ягод очень много, их можно осторожно перемять деревянной скалкой (пестиком).

Следует избегать соприкосновения сока с металлом (кроме нержавейки), так как это вызывает окисление, ухудшающее вкус. Именно поэтому ягоды разминают руками или деревянными приспособлениями, а мезгу (передавленный виноград) помещают в эмалированную посуду с широким горлышком – ведро или кастрюлю. Также можно использовать тару из пищевого пластика или деревянный бочонок.

Емкость с мезгой накрыть чистой тканью для защиты от мух, поставить на 3–4 дня в темное теплое (18–27 ˚С) место. Спустя 8–20 часов сок начнет бродить, на поверхности появится пена и «шапка» из кожицы – мезга, которую следует сбивать 1–2 раза в сутки, перемешивая деревянной палкой или рукой. Если этого не делать, сусло может прокиснуть.

2. Получение чистого сока. Спустя 3–4 дня мезга посветлеет, появится кисловатый запах и будет слышно шипение. Это значит, что брожение успешно началось, пришло время отжать сок.

Верхний слой из кожуры собрать в отдельную емкость, отжать прессом или руками. Весь сок (слитый с осадка и отжатый из мезги) профильтровать через марлю, 2–3 раза переливая из одной емкости в другую. Переливание не только удаляет мелкие частички, но и насыщает сок кислородом, что способствует размножению винных дрожжей на начальном этапе.

При работе с неспелым или выращенным в северных широтах

виноградом в редких случаях может потребоваться внесение воды. Если сок получился очень кислым, добавить воду – максимум 500 мл на 1 л. Чем больше воды, тем хуже качество вина. Лучше оставить чуть повышенную кислотность, поскольку во время брожения концентрация кислот немного снижается.

Чистым соком заполнить емкости (максимум на 75 % объема), предназначенные для брожения. В идеале это большие стеклянные бутыли или специальные пластиковые бродильные емкости, на крайний случай, если объем вина невелик, подойдут банки или пластиковые бутыли из-под питьевой воды.

3. Установка водяного затвора. Чтобы домашнее виноградное вино не скисло, его нужно оградить от контакта с кислородом, одновременно обеспечив выход побочного продукта брожения – углекислого газа. Это делается путем установки на емкость с соком гидрозатвора. Конструкция гидрозатвора не имеет принципиального значения, но в плане удобства на большие бутыли лучше ставить классический гидрозатвор (трубка, опущенная в емкость с водой), а на банки – перчатку или затвор в виде крышки (продается в магазинах).

4. Начальное (активное) брожение. После установки гидрозатвора емкости с забродившим соком нужно обеспечить подходящие температурные условия. Оптимальная температура брожения красного домашнего вина – 22–28 ˚С, белого – 16–22 ˚С. Нельзя допускать, чтобы температура опускалась ниже 15 ˚С, в противном случае дрожжи остановятся, не успев переработать весь сахар в спирт.

5. Внесение сахара. В большинстве регионов России сахаристость винограда редко превышает 20 %. Это значит, что без добавления сахара в лучшем случае получится вино крепостью 10 % и нулевой сладостью. С другой стороны – максимально возможная крепость – 13–14 % (обычно 12 %), при более высокой концентрации спирта винные дрожжи перестают работать.

Для поддержания нормального брожения сахаристость сусла нельзя делать выше 15–20 %. Чтобы обеспечить это условие, сахар вносят частями (дробно). Через 2–3 дня после начала брожения нужно попробовать сок на вкус. Когда он станет кисловатым (сахар переработался), следует внести 50 г сахара на каждый литр сока. Для этого в отдельную емкость слить 1–2 л сусла, разбавить в нем сахар, затем полученный винный сироп вылить обратно в бутыль.

Процедуру повторяют несколько раз (обычно 3–4) на первых 14–25 днях брожения. В определенный момент сахаристость сусла будет снижаться очень медленно, это значит, что сахара

достаточно.

В зависимости от температуры, содержания сахара и активности дрожжей срок брожения домашнего виноградного вина – 30–60 дней. Если брожение не прекратилось спустя 50 дней после установки гидрозатвора, чтобы избежать появления горечи, следует снять вино с осадка и поставить под водяной затвор дображивать при тех же температурных условиях.

6. Снятие вина с осадка. Когда гидрозатвор в течение 1–2 дней не пускает пузыри (перчатка сдулась), с поверхности пропала почти вся пена, а сусло осветлилось, образовав на дне слой рыхлого осадка, пришло время перелить молодое виноградное вино в другую емкость. Дело в том, что на дне собираются погибшие грибки, долго находясь в вине, они вызывают горечь и неприятный запах.

За 1–2 дня до снятия вина с осадка бродильную емкость поставить на возвышение над полом (50–60 см). Это может быть скамейка, стульчик или любое другое приспособление. Когда осадок вновь окажется на дне, вино слить в другую емкость (чистую и сухую) через сифон – прозрачный мягкий шланг (трубочку) диаметром 0,7–1 см и длиной 1–1,5 м. Конец трубки нельзя подносить к осадку ближе, чем на 2–3 сантиметра.

Слитое домашнее вино не будет абсолютно прозрачным. Это не страшно, внешний вид напитка еще не сформировался.

7. Контроль сахаристости. Пришло время определиться со сладостью вина. Так как активное брожение уже закончилось, весь добавленный на данном этапе сахар не будет перерабатываться в спирт.

Сахар добавляют, ориентируясь на личные вкусовые предпочтения, но не более 250 г/л. Технология внесения описана на 5-м этапе. Если сладость устраивает, дополнительно подслащать не стоит. Любители крепкого спиртного могут сделать крепленое виноградное вино, добавив водку (спирт) в расчете 2–15 % от объема. Закрепление способствует хранению вина, но делает вкус жестче, а аромат не таким насыщенным, появляются спиртовые нотки.

8. Тихое брожение (созревание). Этап, в ходе которого формируется конечный вкус. Длится от 40 до 380 дней. Более длительная выдержка домашних виноградных вин нецелесообразна, поскольку не улучшает свойств напитка.

Бутыль с вином (желательно наполненную доверху, чтобы избежать контакта с кислородом) снова поставить под гидрозатвор (рекомендуется, если делалось подслащивание) или плотно закрыть крышкой. Емкость хранить в темном погребе или подвале при температуре 3–16 °С. Если такой возможности нет,

молодому вину нужно обеспечить температуру созревания 18–22 °С, но не выше. Важно не допускать резких температурных перепадов, например днем и ночью, иначе вкус ухудшится. Минимальный срок выдержки белого вина – 40 дней, красного – 60–90 дней.

При появлении на дне осадка слоем 2–5 см фильтровать вино переливанием из одной емкости в другую, как описано на 6-м этапе. В результате напиток будет постепенно осветляться.

9. Искусственное осветление (оклейка). Даже после нескольких месяцев в подвале домашнее вино может остаться мутным. Проблема решается методами очистки вина от примесей. Самые распространенные способы – оклейка бентонитом, желатином или яичным белком. Осветление улучшает только внешний вид, но никак не влияет на вкус.

10. Разлив и хранение. На последнем этапе (когда осадок не появляется минимум несколько недель) вино можно разлить в бутылки и плотно закрыть пробками.

Срок годности вдали от прямых солнечных лучей при температуре 5–12 °С – до 5 лет. Крепость – 10–13 % (без закрепления водкой или спиртом).

Рецепты вин

Из яблок (сидр)

Пригодны любые сорта зеленых, желтых и красных яблок (летние и зимние), главное, чтобы сами плоды были дозревшими, сладкими и как можно сочнее. Разрешается смешивать разные сорта, получая интересные купажи, например, кислые яблоки с более сладкими.

Ингредиенты:

– яблоки – 20 кг;

– сахар – 150–400 г на литр сока.

Добавление воды целесообразно, только когда используются неспелые, очень кислые яблоки (на вкус сок сильно щиплет язык). Но даже в этом случае кислотность снижают незначительным количеством воды – до 100 мл на литр сока, а не разбавляют в пропорции один к двум или один к трем.

1. Подготовка яблок. Сорванные с дерева или собранные на земле яблоки не мыть, поскольку на кожуре живут дрожжи, которые нужны для брожения. Если яблоки очень грязные, их можно протереть сухой тряпкой или легонько почистить чистой щеткой для обуви. Чтобы в готовом домашнем вине не чувствовалось горечи, советую удалить из яблок семечки и сердцевину, а у поврежденных плодов вырезать загнившие части, порченные и заплесневевшие части.

2. Получение сока. Методика переработки яблок зависит от имеющегося оборудования. При наличии соковыжималки рекомендую использовать именно этот кухонный инструмент. Получится чистый сок с минимальным количеством мякоти, что упростит дальнейшее приготовление. Если соковыжималки нет, можно воспользоваться механической теркой. Яблочное пюре потом придется отжать другим способом. Например марлей (очень трудоемкий процесс) или прессом. В любом случае минимальная задача – получить на выходе хотя бы жидкое пюре.

3. Отстаивание сока. Полученный яблочный сок (или жидкое пюре) на 2–3 дня поместить в открытую емкость с широким горлышком (большая кастрюля или бочка), перевязав марлей верхнюю часть для защиты от насекомых. За это время в смесь попадут споры диких дрожжей, и она начнет раскладываться на две фракции – мезгу (остатки кожуры, мякоти) и обычный яблочный сок. Мезга будет скапливаться поверх сока. Для того чтобы дрожжи попали непосредственно внутрь, нужно первые

2 дня 3–4 раза в сутки перемешать содержимое емкости чистой рукой или деревянной палочкой. Можно добавить заранее приготовленную закваску. На третьи сутки мезга плотным слоем соберется на поверхности, ее следует удалить сотейником или дуршлагом. В емкости должен остаться только сок и небольшая (3–5 мм) пленка. Этап считается завершенным, когда в сусле появляется пена, шипение и характерный уксусно-спиртовой запах, свидетельствующий, что брожение началось. В сок добавляют первую порцию сахара, полученное сусло переливают в бродильную емкость, заполняя максимум 75 % объема, затем устанавливают гидрозатвор.

4. Добавление сахара. Количество зависит от начальной сладости плодов: чем слаще сок, тем меньше сахара добавляют в яблочное вино, особенно на начальном этапе. Общее количество: для получения сухого яблочного вина рекомендую добавлять 150 г сахара на 1 л забродившего сока, концентрация для сладких и десертных сортов – 300–400 г/л. Лучше не превышать эти нормы, иначе вино получится приторным.

Первую партию (100–150 г/л) вносят сразу после снятия с мезги. Через 4–5 дней добавляют вторую порцию (50–100 г/л). Затем внесение сахара можно повторить еще 1–2 раза через каждые 4–5 дней, внося по 30–80 г на литр сока.

5. Брожение. Во время брожения емкость должна находиться в темном месте с температурой 18–25 °C, оптимальной для яблочного вина считается температура 20–22 °C. Процесс брожения длится от 30 до 60 дней. Его окончание определяют по длительному отсутствию пузырьков газа в стакане с водой (сдутой перчатке) и появлению осадка на дне. Если брожение длится дольше 55 дней, чтобы не появился горький привкус, вино следует перелить в другую емкость без осадка на дне и снова установить водяной затвор.

6. Созревание. Молодое вино снять с осадка, по желанию подсластить и (или) закрепить по вкусу, разлить в емкости для хранения, герметично закрыть, затем поставить на 60–120 дней в холодильник или погреб на выдержку. Периодически фильтровать. Когда осадок не появляется пару недель, напиток можно разлить в бутылки для хранения. Крепость – 10–14 %, срок годности – до 5 лет.

Из виноградного или яблочного жмыха (выжимок)

В классическом виноделии выжимки считаются отходом, выбрасываются или используются для производства дистиллятов – чачи, граппы и т. д. Но если крепкий алкоголь не нужен, можно

сделать второе вино из жмыха. Подойдут выжимки винограда, яблок, смородины или любых других фруктов. По цвету, аромату и вкусу вторичное вино из мезги будет хуже напитка, приготовленного на чистом соке, поскольку большинство красящих веществ и других полезных элементов отделяются от кожуры и мякоти вместе с соком при первом отжиме. В крайнем случае полученное «водянистое» вино всегда можно перегнать на самогон.

Теория. После отделения сока в мякоти и кожице сырья остается некоторая часть сахара (1–5 %) и экстрактивных веществ, которые не хочется терять. Этой проблемой занялся французский винодел из Бургундии Петио, в 1854 году разработавший методику приготовления повторного вина из мезги винограда, которая применима к любым фруктам.

Суть способа в эквивалентной замене отжатого сока 20 % сахарным сиропом (в одинаковых пропорциях или близких к равным частям). Благодаря настаиванию сиропа на мезге можно получить напиток крепостью 10–12 %. Интересно, что во Франции это спиртное в честь автора называют «петио», но как вино не признают.

Выбор сырья. Для приготовления второго вина лучше подходит жмых темного винограда, выращенного в южных регионах. Старайтесь избегать сорта «Изабелла», в кожице и мякоти которого остается синильная кислота. Вино из яблочных отжимок или виноградной мезги светлых сортов может получиться почти бесцветным и практически без запаха. Это же касается жмыха красной смородины, вишни, клубники и малины.

Планируя делать вино из жмыха, при первичном отделении сока не отжимайте мезгу насухо, оставляя хотя бы часть танинов и микроэлементов. Выжимки нужно ставить на вторичное брожение в течение первых суток (желательно сразу же) после отделения сока, чтобы не допустить окисления и уксусного скисания мезги. При этом очень важно не раздавить косточки, иначе напиток получится горьким.

Ингредиенты:

– свежий жмых – 6–7 л;

– вода – 5 л;

– сахар – 1 кг.

По классическому рецепту объем выжимок должен равняться объему сахарного сиропа, но с учетом российских реалий не очень экстрактивного винограда и других фруктов советую увеличить количество жмыха на 20–40 %. Если мезга сильно спрессована, пропорции можно уровнять.

1. Растворить в воде 80 % сахара (согласно пропорциям

рецепта 800 г).

2. Жмых сложить в емкость для брожения, залить сиропом, перемешать. Желательно, чтобы 20–30 % объема емкости остались свободными.

3. На горлышке емкости установить гидрозатвор (можно перчатку с проколотой иглой дырочкой в пальце).

4. Перенести сусло в темное помещение со стабильной температурой 18–28 °С. Каждые 12 часов снимать водяной затвор (кратковременный доступ воздуха не повредит) и перемешивать сусло чистой рукой или деревянной палочкой, утапливая в соке всплывшую мякоть и кожуру. Максимум через сутки должна появиться пена на поверхности и шипение, это значит, что брожение идет нормально. Если брожения нет, нужно добавить винные дрожжи или закваску. На время приготовления закваски держать сусло под водяным затвором.

5. Через 12–15 дней, когда мезга станет бесцветной, сусло процедить через марлю и хорошо отжать. В чистый сок добавить оставшийся сахар (по пропорциям в рецепте 200 г) и снова перелить в бродильную емкость.

6. Общее время брожения домашнего вина из жмыха (с момента начала приготовления) – 20–50 дней. Об окончании процесса свидетельствует отсутствие в течение 1–2 дней пузырьков из гидрозатвора (перчатка сдулась) и слой осадка на дне.

7. Отбродившее молодое вино снять с осадка, по желанию подсластить и (или) закрепить по вкусу, разлить в емкости для хранения, герметично закрыть, затем поставить на 60–90 дней в холодильник или погреб на выдержку. Периодически фильтровать. Когда осадок не появляется пару недель, напиток можно разлить в бутылки для хранения. Крепость – 10–12 %. Срок годности – 1–2 года.

Из вишен

Идеально подходит темная кислая вишня, но если этого сорта нет, используются любые спелые ягоды. Вначале их нужно внимательно перебрать, удалив порченные, подгнившие и заплесневевшие. В косточках вишен содержится много дубильных веществ, поэтому для рецепта нужны только мякоть и сок. Но любители легкого терпкого привкуса могут раздавить несколько косточек и добавить их в сусло (вишневый сок перед брожением) на втором этапе.

Ингредиенты:

– спелые ягоды вишни – 3 кг;

– вода – 4 л;

– сахар – 1,5 кг.

1. Перебрать ягоды, удалить плодоножки. Выдавить косточки, стараясь не разбрызгивать сок, он должен остаться в той же емкости, что и мякоть.

2. Добавить воду и 500 г сахара. По желанию внести закваску. Перемешать. Перевязать горлышко емкости марлей (для защиты от мух), затем поставить сусло на 3–4 дня в темное теплое место (18–27 ˚С).

Спустя сутки (зачастую раньше) должны появиться признаки брожения: шипение, пена, кислый запах. Это значит, что все идет нормально. Нужно 2–3 раза в день перемешивать сусло чистой деревянной палочкой или рукой, утапливая в соке всплывшую на поверхность мезгу – «шапку» из частичек кожицы и мякоти.

3. Процедить сок через марлю или мелкое ситечко, чтобы отфильтровать остатки вишен. Жмых хорошо отжать, он больше не нужен.

4. Добавить в будущее вишневое вино 0,5 кг сахара. Перемешать.

5. Перелить сок в емкость для брожения. Заполнять максимум 75 % объема, чтобы осталось место для пены, углекислого газа и новых порций сахара. Установить гидрозатвор или перчатку с дырочкой в пальце (проколоть иголкой). Оставить сосуд в темном теплом (18–25 ˚С) помещении. Через 4–5 дней добавить следующую порцию сахара – 250 г. Еще через 5 дней внести оставшийся сахар – 250 г.

В зависимости от температуры и активности дрожжей брожение вишневого вина длится 25–60 дней. Если процесс идет дольше 55 дней, вино нужно аккуратно слить с осадка в другую емкость, затем поставить под гидрозатвор дображивать, иначе может появиться горький привкус.

6. После окончания брожения (напиток стал светлее, гидрозатвор несколько дней не пускает пузыри или перчатка сдулась, на дне появился осадок) отбродившее молодое вино снять с осадка, по желанию подсластить и (или) закрепить по вкусу, разлить в емкости для хранения, герметично закрыть, затем поставить на 6–12 месяцев в холодильник или погреб на выдержку. Периодически фильтровать. Когда осадок не появляется пару недель, напиток можно разлить в бутылки для хранения. На выходе получается вишневое вино крепостью 10–14 %. Срок годности в холодильнике или подвале – 5–6 лет.

Из слив

Самым трудным этапом является получение сока. Проблема в том, что в сливах содержится много пектина – вещества, делающего мякоть плодов желеобразной. Именно поэтому в продаже нет чистого сливового сока, приобрести можно только нектар.

Ингредиенты:

– сливы – 10 кг;

– вода – 1 л на каждый килограмм мякоти;

– сахар – 100–350 г на литр сока.

1. Сбор и подготовка урожая. Для приготовления вина подходят любые сливы темных сортов. Урожай собирают в тот момент, когда почти все плоды уже созрели и начинают опадать. Сливы должны 2–3 дня находиться под воздействием прямых солнечных лучей, их нужно подвялить.

При отсутствии закваски или винных дрожжей плоды не мыть, а только при необходимости протереть сухой тряпкой. Порченные, подгнившие и заплесневевшие сливы нужно отбраковать. Даже незначительное количество плохой мякоти может испортить всю партию вина. Перебирайте сырье тщательно, удаляя все, что кажется подозрительным.

2. Получение сока. Извлечь косточки, мякоть истолочь до состояния однородной смеси. Каждая слива должна превратиться в пюре. Разбавить полученную массу обычной холодной водой в пропорции 1:1. По желанию внести закваску или винные дрожжи.

Залитое водой сливовое пюре на 2 дня оставить желательно в темном месте при температуре 18–25 °С. Чтобы предотвратить попадание в сусло мух, накрыть емкость марлей. Перемешивать чистой рукой или деревянной палочкой раз в 6–8 часов, погружая в жидкость верхний слой из кожуры и мякоти.

Через 48 часов кожица и мякоть начнут активно отделяться от сока, а на поверхности появятся пузыри и пена, значит, брожение началось. Нужно процедить сусло через мелкую сеточку или марлю, избавляясь от мякоти. Полученный сливовый сок перелить в сосуд для брожения. Сосуд заполнять соком не более чем на 3/4 объема. На емкость установить водяной затвор любой конструкции. Подойдет даже резиновая перчатка с маленькой дырочкой в пальце (делается иголкой). На время брожения перенести емкость в темное помещение с температурой 18–26 °С.

3. Брожение. Пришло время добавить сахар. Количество зависит от начальной сладости слив и желаемого вида вина. Чтобы приготовить сухой или полусухой напиток, нужно добавлять 100–250 г сахара на литр сока, для полусладкого и сладкого вина требуется 300–350 г/л. Первую партию (примерно 50 % от общего запланированного количества) добавлять сразу

после переливания сока в бродильную емкость. Остальной сахар вносить частями по 25 % через каждые 4–5 дней.

Брожение вина из слив длится до 60 дней. Процесс окончен, когда водяной затвор не выделяет газ (перчатка сдулась), а на дне появился слой осадка. Это значит, что пришло время слить молодое сливовое вино с осадка в другую чистую емкость для созревания. Если брожение длится дольше 55 дней, чтобы избежать появления горечи, нужно слить вино с осадка, а потом снова поставить под водяной затвор до остановки брожения.

4. Созревание. Отбродившее молодое вино снять с осадка, по желанию подсластить и (или) закрепить по вкусу, разлить в емкости для хранения, герметично закрыть, затем поставить на 6–9 месяцев в холодильник или погреб на выдержку. Периодически фильтровать. Когда осадок не появляется пару недель, напиток можно разлить в бутылки для хранения. Крепость – 9–12 % (без закрепления). Срок годности – 2–3 года.

Из абрикосов

В первую очередь домашнее абрикосовое вино запоминается красивым желтоватым или красным оттенком, зависящим от сорта. Единственный недостаток – отсутствие выраженного аромата, но это с лихвой компенсируется приятным сладким вкусом. Годятся непорченные (без признаков гнили и плесени) спелые плоды, сорванные с дерева. При использовании абрикосов с земли в готовом напитке может появиться неприятный земляной привкус. Также советую удалять косточки, так как они содержат опасную для здоровья синильную кислоту. Косточки не только вредны, но и придают вину горький вкус и резкий запах миндаля.

Ингредиенты:

– абрикосы – 3 кг;

– сахар – 3 кг;

– вода – 10 л.

1. Протереть плоды сухой тряпкой (если нет закваски или винных дрожжей, не мыть), очистить от косточек. Кожицу оставить, так как именно она во многом определят цвет и аромат вина.

2. Очищенные абрикосы размять руками до однородной жидкой массы, сложить в объемную емкость с широким горлышком (кастрюлю или миску).

3. Добавить теплую (25–30 ˚С) воду и 25 % сахара от общего количества, перемешать. По желанию внести закваску или винные дрожжи.

4. Накрыть емкость марлей, поставить на 4–5 дней в теплое темное место. Чтобы сусло не скисло, 2–3 раза в сутки перемешивать чистой рукой или деревянной палочкой, утапливая внутрь всплывшую мезгу – кожицу и мякоть. Спустя 8–20 часов должны появиться первые признаки брожения: пена и шипение. Это значит, что все идет нормально.

5. Забродивший абрикосовый сок слить с осадка. Мезгу (мякоть) отжать через марлю, полученную жидкость смешать с соком, добавить 25 % сахара. Перемешать.

6. Перелить сусло в емкость для брожения, наполняя бутыль максимум на 2/3 объема, чтобы осталось пространство для углекислого газа и пены. Установить гидрозатвор или перчатку с дырочкой в пальце (проколоть иглой).

7. Поставить сосуд на 25–60 дней в темное место с температурой 18–28 ˚С для брожения. Через 5 дней после установки гидрозатвора добавить 25 % сахара. Еще через 5 дней повторить процедуру, внеся оставшийся сахар – 25 %. Если брожение не прекращается спустя 50 дней, чтобы не появилась горечь, слить вино с осадка и поставить дображивать под водяной затвор.

8. Когда активное брожение закончится (признаки: гидрозатвор несколько дней не булькает, перчатка сдулась, сусло осветлилось, на дне выпал осадок), молодое вино снять с осадка, по желанию подсластить и (или) закрепить по вкусу, разлить в емкости для хранения, герметично закрыть, затем поставить на 3–4 месяца в холодильник или погреб на выдержку. Периодически фильтровать. Когда осадок не появляется пару недель, напиток можно разлить в бутылки для хранения. Крепость – 9–12 % (без закрепления). Срок годности – 2–3 года. На выходе получается абрикосовое вино крепостью 10–12 % (без закрепления). В погребе или холодильнике напиток может храниться до 3 лет. Выход – примерно 60 % от первоначального объема сусла перед брожением.

Из малины

Подходят любые сорта малины: как красные, так и желтые. Вино из желтых ягод получается светлым, напоминает белые виноградные вина. Самый ароматный напиток выходит из лесной малины, но в нужном количестве достать эти ягоды сложно, поэтому сделать такой напиток считается большой удачей.

Ингредиенты:

– ягоды малины – 1 л;

– вода – 1 л;

– сахар – 500 г.

1. Малину размять до состояния пюре любым способом. Жижу положить в емкость для брожения, добавить 700 мл воды и 300 г сахара, перемешать. По желанию внести закваску или винные дрожжи. Общее наполнение емкости – максимум 70 % объема. Должно остаться место для сиропа, пены и углекислого газа, выделяющегося при брожении.

2. Установить на горлышке сосуда гидрозатвор любой конструкции.

3. Поставить сусло в темное место с температурой 18–25 °С для брожения на 10 дней. Желательно раз в сутки открывать емкость и перемешивать чистой рукой или деревянной палочкой.

4. Сусло процедить, отжать ягоды через марлю. Смешать 100 г сахара и 300 мл воды. Полученный сироп вылить в забродивший малиновый сок. Снова установить гидрозатвор и оставить бродить. Отжатая мякоть больше не нужна.

5. Через 3 дня добавить в сусло 100 г сахара.

Малиновое вино бродит от 25 до 60 дней. В это время его не нужно открывать или перемешивать. Если брожение не прекратилось спустя 40 дней после последнего добавления сахара, нужно перелить его в другую емкость без осадка и оставить дображивать. Если этого не сделать, в готовом напитке может появиться горечь.

6. После окончания брожения (перчатка сдулась, гидрозатвор не пускает пузыри, на дне выпал осадок, сусло стало светлее) молодое вино снять с осадка, по желанию подсластить и (или) закрепить по вкусу, разлить в емкости для хранения, герметично закрыть, затем поставить на 3–6 месяцев в холодильник или погреб на выдержку. Периодически фильтровать. Когда осадок не появляется пару недель, напиток можно разлить в бутылки для хранения. Крепость – 9–12 % (без закрепления). Срок годности – 2–3 года.

Из клубники

Главная сложность при приготовлении клубничного вина заключается в получении сока. Клубника очень неохотно его отдает, поэтому без добавления воды и сахара не обойтись. Еще один важный момент – если для большинства фруктовых вин плоды не моют, чтобы на кожице остались естественные дрожжи, то клубнику нужно мыть обязательно, иначе в вине появится неприятный земляной привкус. Для нормального брожения добавим закваску.

Ингредиенты:

– ягоды клубники – 3 кг;
– сахар – 2 кг;
– вода – 3 л;
– закваска – 3 % от объема сусла или винные дрожжи.

1. Из клубники удалить плодоножки и листики. Ягоды тщательно вымыть (буквально до блеска), затем размять руками или деревянной скалкой, чтобы получилось однородное пюре, каждая клубничка должна быть раздавлена.

2. Смешать воду и 50 % сахара.

3. Полученную клубничную мякоть поместить в емкость с широким горлышком – эмалированную кастрюлю, пластиковый тазик или ведро. Добавить сахарный сироп и закваску (винные дрожжи). Перемешать.

Емкость заполнять не более чем на 3/4 объема, иначе во время брожения сусло может перелиться через край.

4. Перевязать горлышко марлей или накрыть для защиты от мух, поставить емкость на 5–7 дней в темное место с температурой 18–28 °С. Чтобы избежать появления плесени и скисания сока, советую 2–3 раза в день перемешивать сусло деревянной палочкой или чистой рукой, сбивая с поверхности и утапливая в соке мезгу – всплывший слой мякоти.

Через пару часов, максимум сутки, появятся признаки активного брожения (пенообразование, шипение, легкий запах браги), это значит, что все идет нормально.

5. Профильтровать сок через марлю, жмых хорошо отжать (дальше не используется).

6. Чистый сок перелить в бродильную емкость, добавить 500 г сахара, перемешать. Должно остаться минимум 25 % свободного места для новых порций сахара и пены. Для герметизации и отвода углекислого газа установить водяной затвор любой конструкции, можно надеть медицинскую перчатку с дырочкой в пальце (проколоть иголкой).

7. Переместить емкость в темное теплое (18–28 °С) место. Через 5 дней внести 250 г сахара. Спустя еще 5 дней добавить оставшийся сахар – 250 г.

8. Через 30–60 дней брожение закончится: гидрозатвор перестанет пускать пузыри, на дне емкости появится осадок, сусло посветлеет. Молодое вино снять с осадка, по желанию подсластить и (или) закрепить по вкусу, разлить в емкости для хранения, герметично закрыть, затем поставить на 3–4 месяца в холодильник или погреб на выдержку. Периодически фильтровать. Когда осадок не появляется пару недель, напиток можно разлить в бутылки для хранения. Крепость – 9–12 % (без закрепления). Срок годности – 2–3 года.

Из черешни

Вино можно сделать из любого сорта черешни: желтой, черной, розовой, лесной или белой, но самые лучшие напитки с тонким ароматом получаются именно из желтых ягод, на втором месте – лесные.

Ингредиенты:

– ягоды черешни – 10 кг;

– сахар – 1 кг;

– вода – 0,5 л;

– лимонная кислота – 25 г.

Любители сладких вин могут увеличить количество сахара на 25 %. Лимонная кислота нужна для стабилизации вина, она улучшает вкус и способствует длительному хранению (естественная кислотность черешен крайне низкая).

1. Удалить из ягод косточки, не разбрызгивая сок, который должен остаться в той же емкости, что и мякоть. Косточки дают миндальный привкус, портящий вкус вина.

2. Добавить воду, по желанию закваску или винные дрожжи, перемешать. Перевязать горлышко сосуда марлей и поставить на 2–3 дня в темное место с комнатной температурой. Раз в сутки сбивать «шапку» из мезги (кожицы и мякоти) на поверхности чистой рукой или деревянной палкой.

3. При появлении пены, шипения и легкого кислого запаха процедить сок через марлю в бродильную емкость (заполнять максимум на 70 % объема), мезгу хорошо отжать.

4. Добавить 400 г сахара и лимонную кислоту, перемешать, установить на емкости гидрозатвор или медицинскую перчатку с дырочкой в одном из пальцев (проколоть иглой). Перенести сосуд в темное помещение с температурой 18–27 ˚С.

5. Спустя 4 дня добавить 300 г сахара. Повторить процедуру через 3 дня, внеся в сусло оставшийся сахар (300 г).

6. Через 25–55 дней вино посветлеет, на дне появится осадок, а из гидрозатвора перестанет выделяться газ (перчатка сдуется). Это значит, что активное брожение закончилось и пришло время снять с осадка молодое вино. По желанию подсластить и (или) закрепить по вкусу, разлить в емкости для хранения, герметично закрыть, затем поставить на 3–6 месяцев в холодильник или погреб на выдержку. Периодически фильтровать. Когда осадок не появляется пару недель, напиток можно разлить в бутылки для хранения. Крепость – 9–12 % (без закрепления). Срок годности – 2–3 года.

Из черной смородины

Смородинное вино нельзя готовить без сахара и воды, поскольку изначально у ягод недостаточная сахаристость и сочность.

Ингредиенты:

– ягоды черной смородины – 10 кг;

– сахар – 5 кг;

– вода – 15 л.

1. Перебрать смородину, удалив порченные, недоспевшие и заплесневевшие ягоды. Если нет закваски или винных дрожжей, плоды нельзя мыть, иначе сусло может не забродить.

2. Измельчить смородину руками или деревянной скалкой, каждая ягодка должна быть раздавлена.

3. Растворить половину нормы сахара (2,5 кг) в подогретой до 25–29 °С воде (15 л).

4. Смешать смородинную мезгу (сок и мякоть) с полученным сахарным сиропом в емкости с широким горлышком (кастрюле или ведре). Тару нельзя заполнять более чем на 2/3 объема, в противном случае при брожении сусло может выплеснуться.

5. Обвязать горлышко марлей (защита от насекомых) и поставить на 3–4 дня в темное теплое место – оптимальная температура 18–25 °С. Чтобы сусло не скисло, его следует 1–2 раза в сутки перемешивать чистой рукой или деревянной палкой.

6. Через 3–4 дня, когда появятся признаки брожения (шипение, кисловатый запах), сок слить с осадка в стеклянный бутыль.

7. Мезгу (мякоть) отжать через марлю, затем в полученную жидкость добавить 500 г сахара (10 %), перемешать и влить смородинный сироп в бутыль с забродившим соком. Минимум 25 % объема должно остаться свободным, поскольку нужно место для пены и углекислого газа.

8. На горлышко емкости установить гидрозатвор.

9. Перенести емкость в помещение с температурой 18–28 °С и оставить на 30–50 дней.

10. Через 5 дней с момента установки водяного затвора добавить 1 кг сахара (40 %). Еще через 5 дней повторить процедуру, внеся оставшийся сахар – 1 кг (40 %).

Если с момента начала брожения прошло больше 50 дней, а вино продолжает бродить, нужно перелить его через трубочку в другую емкость, оставив осадок на дне. Затем поставить дображивать при тех же условиях. Долгое нахождение на осадке может вызвать горечь.

11. После окончания активного брожения (перчатка сдулась или гидрозатвор не пускает пузыри, сусло посветлело, на дне

появился осадок) снять с осадка молодое вино. По желанию подсластить и (или) закрепить по вкусу, разлить в емкости для хранения, герметично закрыть, затем поставить на 6–8 месяцев в холодильник или погреб на выдержку. Периодически фильтровать. Когда осадок не появляется пару недель, напиток можно разлить в бутылки для хранения. Крепость – 9–12 % (без закрепления). Срок годности – 2–3 года.

Из красной смородины

Единственный недостаток вина из красной смородины – отсутствие насыщенного аромата. При правильном приготовлении напиток получается вкусным и без мути, но практически не пахнет.

Ингредиенты:

– вода – 5 л;

– сахар – 2 кг;

– ягоды красной смородины – 5 кг.

1. Перебрать смородину, удаляя листики, гребешки, порченные и недоспелые плоды. Если нет закваски или винных дрожжей, ягоды не мыть.

2. Размять смородину (руками, скалкой или в миксере).

3. Приготовить сироп, смешав теплую (25–29 ˚С) воду и 1 кг сахара (50 %).

4. Ягодную массу засыпать в емкость с широким горлышком, залить сахарным сиропом, перемешать.

5. Обвязать горлышко марлей, поставить на 3–4 дня в темное место с комнатной температурой. 1–2 раза в сутки перемешивать, утапливая всплывшую мякоть в соке.

6. После начала брожения профильтровать сок через марлю, отжать мякоть, перелить в бродильную емкость (заполнять максимум на 75 % объема). Установить водяной затвор. Оставить бродить при температуре 18–28 ˚С на 25–45 дней.

Через 5 и 10 дней с момента установки водяного затвора добавить по 500 г сахара (по 25 %).

7. Когда брожение закончится, снять с осадка молодое вино. По желанию подсластить и (или) закрепить по вкусу, разлить в емкости для хранения, герметично закрыть, затем поставить на 30–50 дней в холодильник или погреб на выдержку. Периодически фильтровать. Когда осадок не появляется пару недель, напиток можно разлить в бутылки для хранения. Крепость – 10–12 % (без закрепления). Срок годности – 2–3 года.

Из сухофруктов

При правильном подходе сухофрукты годятся для виноделия, причем могут использоваться круглогодично, так как содержат самое главное – сухие вещества, а влагу свежих фруктов и ягод можно успешно заменить водой.

Нужны любые домашние или магазинные сухофрукты: курага, чернослив, изюм, финики, сушеные яблоки, груши, вишни и пр. После нескольких экспериментов вы найдете оптимальные пропорции ингредиентов. Также можно делать вино только из одного вида сухофруктов. Мой оптимальный состав представлен ниже, напиток получается умеренно сладким с легким персиковым вкусом и сливовыми нотками.

Ингредиенты:

– курага – 1,5 кг;

– изюм – 1 кг;

– чернослив – 0,5 кг;

– сахар – 1,5 кг;

– вода – 10 л.

1. Поскольку на сухофруктах (особенно магазинных) дикие дрожжи не всегда остаются жизнеспособными, лучше заранее перестраховаться и за 3–4 дня до приготовления винного сусла сделать изюмную закваску, благодаря которой вино забродит.

2. Сухофрукты промыть проточной водой, удалить косточки (если имеются).

3. Закипятить воду.

4. Залить сухофрукты кипятком, перемешать, накрыть крышкой, настоять 60 минут.

5. Процедить настой через марлю. Жидкую часть слить в емкость с широким горлышком.

6. Мякоть пропустить через мясорубку.

7. Смешать измельченную мякоть с настоем. Добавить 500 г сахара.

8. Подождать, пока сусло остынет до 25 °С. Внести закваску (можно вместе с изюмом). Перемешать.

9. Оставить емкость в темном помещении с температурой 18–25 °С. Горлышко закрыть марлей, чтобы внутрь не попали насекомые. Два раза в сутки перемешивать чистой рукой или деревянной палочкой. Спустя 12–48 часов должны появиться пена, шипение и легкий запах кислого. Это значит, что брожение началось.

10. Оставить сусло на 4–5 дней с момента смешивания, пока почти вся мезга (жмых) не всплывет наверх.

11. Процедить сусло через несколько слоев марли, мякоть отжать.

12. Жидкую часть перелить в бродильную емкость, наполняя

не более 70 % объема. Добавить вторую порцию сахара (500 г). Перемешать. Выжимки больше не нужны, их можно выбросить.

13. На горлышке емкости для брожения установить гидрозатвор любой конструкции или медицинскую перчатку с небольшой дырочкой в одном из пальцев.

14. Через 5 дней внести оставшийся сахар (500 г).

15. В зависимости от температуры и активности дрожжей брожение вина из сухофруктов длится 30–65 дней. Когда водяной затвор перестал выделять газ (булькать) или перчатка сдулась, на дне появился слой осадка, а само вино стало светлее, можно переходить к следующему этапу. Если через 50 дней брожение не закончилось, чтобы не допустить появление горечи, вино нужно слить с осадка и снова поставить под гидрозатвор.

16. Снять с осадка молодое вино. По желанию подсластить и (или) закрепить по вкусу, разлить в емкости для хранения, герметично закрыть, затем поставить на 5–6 месяцев в холодильник или погреб на выдержку. Периодически фильтровать. Когда осадок не появляется пару недель, напиток можно разлить в бутылки для хранения. При хранении в погребе или подвале срок годности – до 3 лет. Крепость (без закрепления) – 8–12 %. Вкус зависит от состава и пропорций сухофруктов.

Из черноплодной рябины

Многие дачники считают черноплодную рябину бесполезным растением, ягоды которого непригодны для виноделия. Пришло время развенчать этот миф. Вначале ягоды нужно внимательно перебрать, удалив неспелые, порченные, гнилые и заплесневевшие. От тщательности сортировки сырья во многом зависит вкус будущего черноплодного вина. Ни одна плохая ягодка не должна попасть в напиток.

Ингредиенты:

– спелая черноплодная рябина – 5 кг;

– сахар – 1 кг;

– вода – 1 л;

– закваска или винные дрожжи – по желанию.

1. Подготовка рябины. 5–6 кг черноплодной рябины размять чистыми руками. Каждая отдельная ягода должна быть раздавлена. Если закваски или винных дрожжей нет, мыть рябину нельзя, поскольку на кожуре находятся дикие дрожжи, благодаря которым сок забродит. Вся грязь потом осядет на дне и будет удалена фильтрацией.

2. Смешивание ингредиентов. Раздавленную рябину засыпать

в неметаллическую емкость на 10 л (пластиковую, стеклянную или эмалированную). Добавить к черноплодке 500 г сахара. Делать вино из черноплодной рябины без сахара не рекомендую, поскольку естественная сахаристость ягод низкая (до 9 %), вследствие этого вино получится слабым (максимум 5,4 %) и будет плохо храниться.

Емкость перевязать марлей для защиты от насекомых и на неделю поставить в теплое место (18–25 ˚С). 3–4 раза в сутки в течение всего периода сок и мезгу (всплывшие на поверхность частички кожуры и мякоти) перемешивать, чтобы на поверхности не появилась плесень.

3. Выжимка сока. Через 3–7 дней ягоды рябины набухнут и поднимутся наверх. Если погрузить руку в жидкость, появится характерная пена. Это свидетельствует о том, что пора отжимать сок. Нужно собрать мезгу руками и выдавить сок. Можно использовать пресс, но не соковыжималку, которая быстро забьется. Отжатую мезгу нельзя выбрасывать, она еще понадобится.

Весь полученный сок (оставшийся в емкости и отжатый из мезги) профильтровать через обычный кухонный дуршлаг или марлю. На мелкие частички, попавшие в жидкость во время фильтрации, можно не обращать внимания, их удалим позже. Очищенный сок перелить в бродильную емкость, заполняя не более 40 % объема, чтобы осталось место для новой порции сока, пены и углекислого газа, который будет выделяться при брожении.

4. Работа с мезгой. В отжатую мезгу добавить 0,5 кг сахара и 1 л теплой воды (25–30 ˚С). Хорошо перемешать, чтобы жидкость поднялась над мезгой. Накрыть крышкой, оставить на 5 дней в темном месте с комнатной температурой. Мезгу снова нужно каждый день перемешивать, утапливая ягоды, которые всплыли на поверхность, иначе появится плесень.

5. Установка гидрозатвора. На банку с полученным ранее соком установить гидрозатвор любой конструкции, затем убрать в темное помещение с температурой 18–27 ˚С для брожения.

6. Получение новой порции сока. После недельного отстаивания мезгу аккуратно процедить через дуршлаг. Специально давить не надо, так как нужен только качественный сок, а не муть. Повторно отработанную мякоть и кожуру можно выбросить, они отдали все полезные вещества и больше не понадобятся.

7. Смешивание сока. Из банки с первой порцией сока снять гидрозатвор, ложкой удалить пену, скопившуюся на поверхности, затем долить полученный на предыдущем этапе сок. После этого

установить гидрозатвор обратно на бродильную емкость.

8. Брожение. Процесс длится 25–50 дней. Об окончании брожения свидетельствует отсутствие на протяжении суток пузырей из гидрозатвора (перчатка сдулась и больше не надувается), на дне появился осадок, вино стало светлее.

9. Выдержка. Снять с осадка молодое вино. По желанию подсластить и (или) закрепить по вкусу, разлить в емкости для хранения, герметично закрыть, затем поставить на 6–8 месяцев в холодильник или погреб на выдержку. Периодически фильтровать. Когда осадок не появляется пару недель, напиток можно разлить в бутылки для хранения. При условии хранения в погребе или холодильнике срок годности 3–5 лет. Крепость – 10–12 % (без искусственного закрепления).

Из старого варенья

Для приготовления вина подходит варенье из яблок, смородины, малины, клубники, сливы, вишни и других плодовых культур. Лучше не смешивать разные виды варенья в одном напитке: теряется уникальный вкус каждой ягоды. Правильнее готовить несколько отдельных порций.

Ингредиенты:

– варенье – 1 л;

– вода – 1–2 л;

– закваска или винные дрожжи;

– сахар – 10–100 г на литр воды (не обязательно).

Количество воды зависит от содержания сахара в варенье (естественного в сырье и добавленного в процессе варки). Нужно стремиться, чтобы концентрация сахара в сусле не превышала 20 %. При необходимости разбавляйте водой сильнее. Если же изначально варенье несладкое, можно добавить больше сахара.

1. Переложить варенье в банку, добавить воду и сахар (если нужно), внести закваску или винные дрожжи. Перемешать до получения однородной массы.

2. Банку накрыть марлей для защиты от мух, перенести в теплое (18–25 °C) темное место или накрыть плотной тканью. Оставить на 5 дней, раз в сутки перемешивать. Через 8–20 часов должны появиться признаки брожения: шипение, пена и легкий запах кислого. Это значит, что все идет нормально.

3. Убрать с поверхности мезгу (всплывшую мякоть), процедить содержимое банки через марлю, сложенную в несколько слоев. Отфильтрованное сусло перелить в чистую банку. Емкость можно заполнять максимум на 75 % объема, чтобы осталось место для пены и углекислого газа, которые

появятся при брожении.

4. Установить гидрозатвор. Поставить банку на 30–60 дней в темное теплое место. Брожение закончится, когда надувшаяся перчатка полностью сдуется или гидрозатвор не будет пускать пузыри несколько дней. Само вино должно стать светлее, а на дне появится осадок.

5. Молодое вино снять с осадка, по желанию подсластить и (или) закрепить по вкусу, разлить в емкости для хранения, герметично закрыть, затем поставить на 3–4 месяца в холодильник или погреб на выдержку. Периодически фильтровать. Когда осадок не появляется пару недель, напиток можно разлить в бутылки для хранения. Крепость – 10–13 %. Срок годности при хранении в подвале или холодильнике – до 3 лет.

Из цветов (розы, одуванчика, сирени, акации и т. д.)

Чтобы сделать цветочное вино, нужно знать несколько секретов работы с сырьем. При соблюдении технологии получится напиток светло-желтого, медового или янтарного оттенка с тонким вкусом и стойким ароматом нектара. Предложенная методика и пропорции ингредиентов подходят для любых цветков: розы, сирени, акации, черной бузины, одуванчика, липы и т. д., которые растут вдали от пыльных мест, например дорог. Оптимальное время сбора – до полудня в сухую, солнечную погоду. Желательно, чтобы за день до этого был дождь или утром выпала роса. Сразу после дождя цветки теряют нектар, поэтому вино получается безвкусным, а в пасмурный день соцветия не полностью раскрываются, что тоже ухудшает качество напитка. Используйте только цветки с приятным ароматом, поскольку запах в полной мере передается готовому напитку.

Для нормального брожения общая (титрируемая) кислотность сусла должна составлять 6–15 г/л. Проблема в том, что цветы, вода и сахар не содержат кислот в нужном количестве, поэтому приходится вносить в сусло лимонную кислоту. Если не повысить кислотность, вместо брожения начнется гниение.

Согласно пропорциям в рецепте, получится сухое вино, которое на последних этапах можно дополнительно подсластить или повысить крепость водкой (спиртом). Лимонная или апельсиновая цедра обогащает медово-нектарный аромат вина приятными цитрусовыми оттенками и слегка дополняет вкус.

Ингредиенты:

– вода – 4 л;

– сахар – 1 кг и по вкусу;

– цветки (сирени, бузины, акации и т. д.) – 1 плотно набитая

литровая банка;

– лимоны – 2 штуки (средних) или 2 чайных ложки лимонной кислоты;

– закваска или винные дрожжи.

1. Если магазинных винных дрожжей нет, за 4–5 дней до сбора цветов приготовить изюмную закваску.

2. Собрать цветки (подходят только полностью раскрывшиеся). Удалить листья, стебли, цветоносы и прочие части, которые дают горечь. На 4 л воды требуется минимум 1 литровая плотно утрамбованная банка. По возможности количество цветов желательно увеличить до 1 полуторалитровой банки, но не больше. Цветы нельзя мыть, иначе вода смоет нектар и вино получится без запаха.

3. Слегка отряхнуть цветы от пыли и мелких насекомых, сложить в кастрюлю, залить 3,5 л крутого кипятка. Проварить 5 минут на слабом огне, снять с плиты, закрыть крышкой и оставить на сутки. Если для повышения кислотности используются лимоны, снять с предварительно помытых в теплой воде плодов кожуру (верхнюю желтую часть, не задевая белой мякоти, дающей горечь). Цедру (вместо лимонной можно использовать апельсиновую) добавить в настой. Очищенные плоды сложить в полиэтиленовый пакет и поместить в холодильник.

4. Цветы отжать через марлю досуха. В полученную отфильтрованную жидкость добавить оставшуюся некипяченую воду (0,5 л), выжатый из очищенных лимонов сок или концентрированную лимонную кислоту, половину от общего количества сахара (0,5 кг), закваску или винные дрожжи. Перемешать до полного растворения сахара.

5. Перелить сусло в бродильную емкость. Минимум 25 % объема оставить свободными для пены и углекислого газа. Закрыть гидрозатвором любой конструкции, можно использовать медицинскую перчатку с проколотой иглой дырочкой в одном из пальцев.

6. Перенести емкость в темное место (или накрыть) со стабильной температурой 18–25 °С.

7. Через 5 дней с момента установки водяного затвора всыпать вторую порцию сахара – 25 % (250 г).

8. Еще через 5 дней добавить оставшийся сахар – 25 % (250 г).

В зависимости от температуры воздуха и активности дрожжей брожение домашнего цветочного вина длится 25–60 дней. Процесс завершен, когда водяной затвор не выделяет газ (не булькает) или перчатка сдулась, сусло стало светлее, а на дне

виден слой осадка. Если процесс брожения не прекращается через 55 дней с момента внесения закваски, чтобы не появилась горечь, нужно слить вино с осадка через трубочку и поставить дображивать при тех же условиях.

9. Молодое вино снять с осадка, по желанию подсластить и (или) закрепить по вкусу, разлить в емкости для хранения, герметично закрыть, затем поставить на 4–6 месяцев в холодильник или погреб на выдержку. Периодически фильтровать. Когда осадок не появляется пару недель, напиток можно разлить в бутылки для хранения. Хранить в подвале или холодильнике в герметично закрытых емкостях. Срок годности – до 2 лет. Крепость – 10–12 %.

Кагор, близкий к церковному

В России кагором называют крепленое сладкое вино темно-рубинового цвета, которое использует в обрядах Русская Православная церковь. От других вин кагор отличается тепловой обработкой сусла, повышенным содержанием сахара (180 г/л) и спирта (16 % вместо 12–13 %). На самом деле кагор – это название французского красного сухого вина (Cahors) из региона Каор, которое импортировалось раньше для нужд духовенства. При Петре I Россия наладила производство собственного напитка, но традиция называть церковное вино кагором осталась до сих пор.

Для приготовления кагора подходит только красный виноград высокой сахаристости. Лучшими сортами считаются «Саперави», «Каберне», «Молдова», «Буланый», «Мерло», они придают характерную рубиновую окраску. Домашний кагор можно сделать из любых красных сортов, растущих на даче, например «Изабелла», «Регент» или «Лидия», но на заключительном этапе придется добавить больше сахара. Главное, чтобы выбранные ягоды были спелыми, без плесени и гнили.

Ингредиенты:

– красный виноград – 5 кг;

– сахар – 600 г +150 г на 1 л сока;

– закваска – 3 % от объема сусла или винные дрожжи (добавлять по инструкции);

– спирт (водка) – до 500 мл (по желанию).

1. Перебрать виноград, удалить гребни, листики, неспелые, подгнившие и заплесневевшие плоды.

2. Раздавить ягоды руками или деревянной скалкой, стараясь не повредить косточки.

3. Мякоть вместе с соком поместить в чистую эмалированную кастрюлю или ведро.

4. Нагреть сусло на медленном огне до 60–65 °С, проварить 3 часа, поддерживая указанную температуру.

5. Снять кастрюлю с плиты, охладить содержимое до 25–28 °С.

6. Добавить в сусло закваску или винные дрожжи, накрыть горлышко несколькими слоями марли и перенести в темное помещение с температурой 18–26 °С. Раз в сутки перемешивать, сбивая верхний слой из кожицы и мякоти винограда.

7. Через 3–4 дня при появлении признаков брожения (шипение, кисловатый запах) процедить сусло через марлю. Мезгу (твердую часть) отжать руками.

8. Растворить в забродившем соке 600 г сахара, перелить в емкость для брожения (заполнять максимум на 70 % объема, оставив место для новых порций сахара и выделяющейся пены). Установить гидрозатвор (медицинскую перчатку с дырочкой в пальце).

9. Спустя 3 дня добавить 50 г сахара на 1 л сока.

10. На 7-й и 10-й день брожения процедуру внесения сахара повторить в тех же пропорциях.

11. Когда брожение закончится (гидрозатвор перестал пускать пузыри, на дне образовался рыхлый осадок), молодой кагор профильтровать. По желанию подсластить и (или) закрепить спиртом или водкой по вкусу. Разлить в емкости для хранения, герметично закрыть, затем поставить на 2–3 месяца в холодильник или погреб на выдержку. Периодически фильтровать. Когда осадок не появляется пару недель, напиток можно разлить в бутылки для хранения. Срок годности – до 3 лет.

Ответы на часто задаваемые на вопросы

1. Подходят ли для приготовления вина сухие, прессованные, спиртовые и пивные дрожжи?

Нет, вино отличается от браги именно дрожжами. Для приготовления вина нужные специальные винные или дикие (живущие на поверхности плодов) дрожжи. В домашних условиях зачастую используются дикие. Если добавить в сок обычные дрожжи, вместо вина получится брага.

2. Можно ли снимать гидрозатвор на короткое время, например, чтобы добавить сахар, вино не скиснет?

Кратковременный доступ воздуха (пару минут) во время брожения не повредит вину, наоборот, иногда это активизирует работу дрожжей, в результате брожение ускоряется.

3. Сказывается ли на брожении колебание температуры, например, днем и ночью?

Да, в негативную сторону. Срок брожения увеличивается. В зависимости от резкости перепада возможно ухудшение качества вина, также падает стойкость напитка к заболеваниям.

4. Сначала вино бродило сильно, но активность снижается, это нормально?

Да, по мере повышения крепости и снижения концентрации сахара в сусле активность брожения падает. Если брожение полностью не остановилось, ничего делать не нужно.

5. Можно ли разбавлять перебродившее вино водой (соком)?

Если вино находится на хранении, то нет, иначе оно испортится. После добавления сока (воды) нужно обязательно запускать повторное брожение, может потребоваться закваска.

6. Как узнать крепость вина?

Для этого существует специальное устройство – виномер, которое показывает не только крепость, но и содержание сахара. Обычный спиртометр не подойдет, поскольку рассчитан на растворы, содержащие только спирт и воду.

7. Как уменьшить крепость вина?

Единственный вариант – добавить сахар. Использовать воду или сок можно только непосредственно перед употреблением вина (разбавлять в бокале), иначе напиток испортится.

Коньяк и виски

Имитация коньячного вкуса

Согласно международному законодательству, коньяком может называться только выдержанный в бочках не менее 2 лет виноградный дистиллят, произведенный во французском регионе Шаранта по строго определенной технологии. Дистилляты на основе виноградного сока из других стран и регионов именуются виноградными бренди.

В домашних условиях проще всего сымитировать цвет, запах и вкус коньяка путем настаивания крепкого спиртного на дубовой коре или древесине, специях, пряностях и сухофруктах. Существует два удачных варианта, которые мы рассмотрим дальше.

Рецепт Латгальского коньяка

Латгалия (Latgale) – историческая область на востоке Латвии, которая занимает примерно четверть площади страны и славится развитым самогоноварением. Именно местные винокуры придумали рецепт настойки, которая максимально точно (по их заверениям) повторяет органолептические свойства настоящих коньяков, при этом готовится за пару недель из обычного самогона без выдержки в бочках.

Ингредиенты:

– самогон (водка, спирт 45–50 %) – 3 л;

– дубовая кора (или чипсы средней обжарки) – 2 столовые ложки;

– сахар – 3 столовые ложки;

– гвоздика – 3 бутона;

– кориандр – на кончике ножа;

– мускатный орех – 0,5 г.

В традиционном рецепте используется 50-градусный самогон двойной перегонки, также подойдет водка или разбавленный водой спирт. Качество алкогольной основы должно быть высоким, иначе воспроизвести коньячный аромат не получится.

Дубовую кору можно купить в аптеке, но лучше использовать чипсы – предварительно подготовленную (вымоченную и подсушенную) древесину дуба. Главное не переборщить со специями, особенно мускатным орехом, чтобы настойка не вышла слишком пряной.

1. Дубовую кору запарить в кипятке, выдержать 10 минут, слить отвар, промыть чистой холодной водой и высушить. Выпаривание удаляет из коры излишки дубильных веществ, из-за которых у напитка может появиться резкий запах и неприятный вкус «плинтуса».

Подготовка к настаиванию чипсов (щепы) зависит от начальной кондиции, следуйте инструкции производителя.

2. Растворить сахар в 100 мл самогона.

3. Все ингредиенты сложить в банку для настаивания. Влить самогон и растворенный сахар. Перемешать. Закрыть крышкой. Настаивать в темном помещении с комнатной температурой 10–30 дней.

4. После 10 дней выдержки раз в 2 дня пробовать напиток на вкус, когда появится красно-коричневый цвет, стойкий аромат и вкус будет устраивать, профильтровать латгальский коньяк через марлю или ситечко. Точное время выдержки зависит от свойств коры, его нельзя предсказать наперед.

Внимание! При долгом настаивании алкогольная основа впитывает слишком много дубильных веществ, поэтому передерживать напиток на коре или щепе не рекомендуется.

5. Готовую настойку разлить в бутылки для хранения, герметично закрыть. Для улучшения вкуса выдержать от 2-х недель до полугода в темном прохладном месте. Крепость – 40–45 %. Срок годности – до 3 лет.

Коньяк из чернослива

Имитация коньячного вкуса путем настаивания крепкой алкогольной основы на черносливе с добавлением пряностей. Получается мягкий напиток, похожий на армянские коньяки. На приготовление уходит 10–12 дней.

Лучше не использовать слишком черные (обрабатываются глицерином для длительного хранения) и светло-коричневые (перед сушкой ошпаривают кипятком) плоды, они не такие ароматные. Алкогольной основой может быть водка, хорошо очищенный самогон (иначе в готовой коньячной настойке останется неприятный запах) или разбавленный до 40–45 % этиловый спирт.

Ингредиенты:

– водка (самогон, спирт) – 0,5 л;

– чернослив с косточкой – 5 штук;

– сахар – 1 чайная ложка (по желанию);

– душистый черный перец – 3 горошины (по желанию);

– гвоздика – 1 бутон (по желанию);

– ванилин – на кончике ножа (по желанию).

Специи добавляют настойке интересные нотки аромата, но можно обойтись и без них. Сахар смягчает вкус.

1. Перец и гвоздику раздавить скалкой или ручкой ножа.

2. Сложить предварительно вымытый в теплой воде чернослив, гвоздику и перец в емкость для настаивания, например литровую банку.

3. Влить водку. Добавить сахар и ванилин. Перемешать.

4. Плотно закрыть банку крышкой, поставить в темное место с комнатной температурой. Раз в 2–3 дня интенсивно встряхивать.

5. Через 8–10 дней процедить напиток через марлю, потом отфильтровать через слой ваты, чтобы убрать муть.

6. Разлить коньяк из чернослива в бутылки для хранения, герметично закрыть. Перед употреблением желательно выдержать напиток 2–3 дня в темном месте для стабилизации вкуса. Срок годности – до 5 лет. Крепость – 36–38 %.

Технология приготовления настоящего коньяка (виноградного бренди)

Максимально приближенная к классической технология приготовления. Превзойти французских мастеров сложно, но получить достойный напиток в домашних условиях вполне реально.

Лучше всего подходят белые мускатные сорта, обладающие специфическим ароматом, но можно сделать коньяк из любого винограда, растущего на даче или в саду. При правильном приготовлении отличные напитки получаются из сортов «Лидия», «Изабелла», «Голубок», «Степняк» и т. д. Главное, чтобы плоды были спелыми. Единственное, не советую использовать «Саперави», «Кахет» и «Каберне», поскольку содержащиеся в этих ягодах дубильные вещества делают винный спирт слишком жестким.

Ингредиенты:

– виноград – 30 кг;

– сахар – 0,5–2,5 кг (по желанию);

– вода – 2 л и еще по 4 л на каждый килограмм сахара;

– дубовые колышки (или бочка).

Количество воды и сахара зависит от сочности, сахаристости и кислотности используемого винограда. Если ягоды сладкие, сахар можно не добавлять, получится чистый винный спирт с прекрасным ароматом, но в случае с плодами, выращенными в северных регионах, выход дистиллята без сахара будет очень низким.

Рецепт коньяка из винограда

1. Приготовление виноматериала. Коньячный спирт получают путем двойной или тройной перегонки молодого вина на самогонном аппарате (во Франции используется медный аламбик). Следовательно, на первом этапе нужно приготовить вино.

Немытый спелый виноград отделить от гроздьев, затем раздавить вместе с косточками. На поверхности винограда находятся «дикие» винные дрожжи, поэтому ягоды нельзя мыть, иначе сусло не забродит. Очень грязные плоды можно протереть сухой тряпкой. Собранные после дождя или помытые ягоды лучше забродить изюмной закваской или магазинными винными дрожжами.

Полученную массу перелить в эмалированную или пластиковую посуду с широким горлышком. Добавить сахар (по желанию) и воду, перемешать. Емкость накрыть марлей (чистой тканью) для защиты от насекомых, поставить в темное теплое место на 4 дня.

Через 12–18 часов на поверхности начнет образовываться «шапка» из мезги, которая мешает брожению. Этот слой нужно разрушать, перемешивая сусло 2–3 раза в день чистой деревянной палкой или рукой. Чтобы будущее вино не скисло, рекомендую начинать перемешивать сусло с первого дня брожения.

Спустя 4 дня у раздавленного винограда появятся признаки брожения: характерный винный запах, пена и шипение, вся мезга всплывет вверх. Пришло время профильтровать сусло. Для этого сок осторожно слить с осадка в другую емкость, а саму мезгу отжать через марлю (ткань) руками или прессом, не раздавливая косточки. Полученную после отжима жидкость влить в емкость с соком. Выжимки больше не нужны.

Забродивший виноградный сок перелить в стеклянные или пластиковые емкости для брожения, заполняя не более 75 % объема, чтобы осталось место для углекислого газа и пены. Далее на бутыль установить гидрозатвор или медицинскую перчатку с дырочкой (проколоть иголкой). Перенести емкость в темное место с температурой 18–27 °C.

В среднем брожение длится 30–50 дней (зависит от сахаристости сусла, температуры и активности дрожжей), затем гидрозатвор перестает пускать пузыри (перчатка сдувается), появляется слой осадка на дне, а сусло становится светлее. В результате получится виноматериал крепостью 10–14 %.

2. Получение винного спирта. Молодое вино слить с осадка

(для лучшей очистки желательно профильтровать через марлю), перелить в перегонный куб самогонного аппарата и перегнать на максимальной скорости (чтобы выделялось меньше вредных веществ), не разделяя на фракции. Отбор спирта прекратить, когда крепость в струе упадет ниже 30 %.

После первой перегонки измерить крепость дистиллята и определить количество чистого спирта. Например, в 5 л 65 % содержится 3,25 л чистого спирта (5 × 0,65 = 3,25). Весь полученный виноградный самогон разбавить водой до 15–18 %. Сделать вторую перегонку, первые 10–12 % дистиллята от количества чистого спирта собрать отдельно и вылить. Это верхняя фракция, называемая «головами», пить которую нельзя из-за высокой концентрации вредных веществ, в том числе метанола и ацетона. Закончить отбор при падении крепости в струе ниже 30 %.

Для получения чистого винного спирта требуется еще одна дистилляция. Перед началом самогон двойной перегонки разбавить водой до 20 %. Во время третьего захода первые 4 % от количества ранее замеренного чистого спирта вылить, это «головы». Собирать дистиллят, пока крепость в струе не упадет ниже 45 %. Продукт от 45 до 30 градусов (называется «хвосты») можно использовать в других целях, но для домашнего коньяка он не годится.

3. Настаивание. Чтобы винный спирт («тело») превратился в коньяк, его нужно настаивать на дубе. Вариантов два. Первый – купить дубовую бочку, но в силу разных причин этим методом пользуются немногие. Второй способ проще и дешевле – настаивать на дубовых колышках (чипсах). Готовые колышки можно найти в продаже или сделать самостоятельно.

Нужен дуб возрастом не менее 50 лет, такие деревья имеют диаметр ствола 30–35 см. Кора, опилки и стружки не подходят, поскольку содержат слишком много дубильных веществ, делающих коньяк жестким на вкус. Желательно, чтобы срубленное дерево несколько лет полежало под дождем и снегом, то есть прошло естественное вымачивание, благодаря которому уменьшается концентрация дубильных веществ. Свежую древесину залить кипятком, через 10 минут слить отвар, затем вымачивать в холодной воде 20–30 минут и просушить.

Дубовый обрубок длиной 10–20 см разделить на кусочки толщиной 5–8 мм, по длине колышки должны помещаться в трехлитровую банку, в которой будем настаивать коньяк. Далее кусочки уложить в банки (по 20–30 штук в каждую).

Перед настаиванием дистиллят разбавить водой до крепости 42–45 градусов. Затем разбавленный коньячный спирт налить в

банку с дубовыми колышками, герметично закрыть и поставить примерно на 6–12 месяцев в темное прохладное место (подвал).

Вкус и цвет зависят от свойств древесины. Срок выдержки с колышками может быть другим, поэтому хотя бы раз в 3–4 недели нужно пробовать домашний коньяк на вкус, чтобы не передержать. Обычно производители колышек указывают количество и оптимальное время настаивания, следует придерживаться этих инструкций.

4. Карамелизация. Необязательный этап, в ходе которого меняют цвет коньяка и немного смягчают вкус.

Даже после года выдержки в банке с дубовой древесиной самодельный коньяк не всегда приобретает характерный темный цвет. Если это не устраивает, нужно делать карамелизацию – добавлять сахарный колер. Почти во все французские коньяки тоже добавляют карамель, так что ничего страшного в этом нет.

Количество добавляемой в коньяк карамели зависит от индивидуальных предпочтений. Обычно концентрация не превышает 50 г на 3 л. Далее коньяк перемешать, закупорить и выдержать 7–10 дней.

5. Разлив. На заключительном этапе профильтровать напиток через слой ваты и разлить в бутылки.

Имитация вкуса виски настаиванием на дубовой щепе

Оригинальный виски производят из солодового дистиллята. По описанному методу получается напиток, только удачно имитирующий вкус виски, однако, большинство людей не смогут отличить имитацию от настоящего напитка. Для большего сходства лучше взять спирт класса альфа, который производят из злаков (ячмень, пшеница, рожь), а не другого крахмалосодержащего сырья, также подойдет хорошо очищенный крепкий зерновой дистиллят (самогон).

Ингредиенты:

– самогон или спирт (45–50 %) – 2 л;

– дубовые колышки (рейки) – 100–150 г;

– аптечная глюкоза (40 %) – 20 мл или 2 столовые ложки сахара;

– сода – 1 столовая ложка (для обработки древесины);

– вода (для подготовки дуба) – 10–14 л.

Спирт крепостью выше 50 % предварительно разводят водой, поскольку крепкие спирты плохо впитывают вещества древесины. Но разбавлять ниже 45 % тоже нельзя, иначе в процессе настаивания крепость снизится на несколько градусов.

Дубовые колышки заготавливают самостоятельно или приобретают в строительном магазине. Желательно, чтобы древесина была как можно старше. Глюкоза (продается в ампулах) нужна для смягчения жгучего привкуса спирта, можно заменить сахаром или не добавлять вообще. Сода и вода используются для вымачивания из древесины излишков дубильных веществ.

Подготовка древесины. Самый сложный процесс, от которого зависит львиная доля результата. В некоторых рецептах дуб не вымачивают, сразу начиная с шестого этапа. Но в этом случае большая вероятность получить «плинтусовку» – напиток с резким неприятным вкусом. Лучше придерживаться следующей методики.

1. Сухой дуб порубить на брусочки 2 × 2 см и длиной 8–10 см.

2. Сутки вымачивать кусочки в холодной воде, каждые 6–8 часов меняя воду.

3. Залить древесину содовым раствором (1 столовая ложка соды на 5 л воды) и оставить на 6 часов.

4. Слить раствор, хорошо промыть кусочки под проточной

водой, затем сложить в кастрюлю, снова залить водой (чтобы покрыла полностью на 5–6 см), поставить на плиту и кипятить на медленном огне 45 минут. При необходимости добавлять испарившуюся воду.

5. Слить отвар, после чего промыть древесину холодной водой.

6. Сутки просушивать брусочки на солнце, дальше завернуть в плотную фольгу (можно в несколько слоев), выложить на противень и обжаривать в духовке 2 часа при температуре 150–160 ˚С.

7. Вынуть древесину из духовки, развернуть фольгу (когда остынет), затем слегка обуглить кусочки по всей площади на газовой горелке. Охладить заготовки до комнатной температуры.

8. Технология настаивания. Сложить подготовленные брусочки в стеклянную емкость, добавить глюкозу (сахар), залить спиртом по горлышко и плотно закрыть. Крепость – 40–45 %.

9. Выдерживать в темном прохладном месте. Срок выдержки зависит от свойств дуба и вкусовых предпочтений. После недели настаивания советую снимать пробу раз в 3–4 дня, контролируя запах и вкус.

10. При достижении нужного результата (обычно на это уходит 2–7 месяцев) слить напиток в стеклянную емкость и герметично закрыть.

Технология приготовления настоящего домашнего виски

Рецепт во многом напоминает обычное зерновое самогоноварение, но добавляется еще один этап – настаивание на древесине дуба, которое длится шесть и больше месяцев. Из ячменя получается самый качественный виски, но можно делать двух- или трехкомпонентные напитки, смешивая разные виды солода. Например ячменный, ржаной, кукурузный или пшеничный. Общие пропорции ингредиентов при этом не меняются. Солод проращивают дома или приобретают в специализированных магазинах. Происхождение сырья не имеет принципиального значения.

Ингредиенты:

– солод (желательно ячменный) – 8 кг;

– вода – 32 л;

– дрожжи – 300 г прессованных или 50 г сухих.

Обязательно нужен термометр, без соблюдения теплового режима, меряя температуру сусла «на глаз», ничего не получится.

1. Раздробить солод до состояния крупы крупного помола, оставляя частички кожуры зерен. Ни в коем случае это не должна быть мука. Требуется лишь разбить зерна на маленькие кусочки. Если приобретен уже молотый солод (оптимальный вариант для новичков), данный этап пропустить.

2. Большую металлическую емкость с водой нагреть на плите до температуры 70 °С.

3. Медленно засыпать в горячую воду солод, постоянно помешивая деревянной колотушкой или палкой. Должна получиться однородная смесь без комков.

4. Довести сусло до температуры 65 °С (очень важно), плотно закрыть крышкой и поддерживать стабильную температуру (плюс-минус 2–3 градуса) на протяжении 90 минут, проверяя и перемешивая каждые 10–15 минут. Для соблюдения температурного режима достаточно периодически подогревать емкость на небольшом огне. В конце процесса верхняя часть сусла посветлеет, а каша опустится на дно.

Осахаривание сусла происходит только в температурном диапазоне 61–72 °С, во всех других случаях процесс прекращается без возможности восстановления.

5. Снять с кастрюли крышку и как можно быстрее охладить содержимое до 25 °С, например, поставив в ванну с холодной водой. Быстрое охлаждение не позволит сторонним

микроорганизмам размножаться в питательной среде, что предотвратит скисание и заражение.

6. Развести дрожжи согласно инструкции на упаковке.

7. Перелить сусло в бродильную емкость, добавить дрожжи, перемешать.

8. Перенести емкость в темное помещение с температурой 18–25 ˚С, установить гидрозатвор.

9. В зависимости от качества сырья, активности дрожжей и температуры брожение длится 3–15 дней. Когда гидрозатвор 1–2 дня не пускает пузыри, сусло стало светлым и горьковатым на вкус (не чувствуется сладость), можно переходить к следующему этапу.

10. Перелить брагу в перегонный куб через дуршлаг, чтобы отделить дробину (нерастворившуюся часть солода), которая может пригореть в процессе перегонки, сделав виски горьким.

11. Перегнать полученную брагу на самогонном аппарате. Во время первой перегонки не разделять выход на фракции («головы», «тело» и «хвосты»). Отбор закончить при падении крепости дистиллята в струе ниже 38 %.

Примерно получается 5–6 л ячменного самогона крепостью 40 %. Выход зависит от экстрактивности солода – процента содержания в нем крахмала. Чем выше экстрактивность, тем лучше.

12. Измерить крепость и определить количество чистого спирта. Разбавить дистиллят водой до 20 % и сделать повторную перегонку. Первые 12 % выхода от количества чистого спирта слить в отдельную емкость. Это «головы» – фракция, содержащая вредные вещества. Дальше собрать «тело» – основную фракцию. Прекратить отбор при падении крепости выхода (в струе) ниже 45 %. В итоге получается 3–4 л готового продукта. При желании можно сделать и третью перегонку, разделяя выход на фракции, как и во втором случае (отбор головной фракции – 2–3 %). Это улучшит качество дистиллята, но трудоемко.

13. Пришло время настаивания зернового самогона на дубе. Возможны два варианта. Первый – приобрести дубовую бочку, влить дистиллят и выдерживать в подвале минимум 6 месяцев. Второй – использовать дубовые колышки. Бочки предпочтительнее, но в хозяйстве подобная тара пока большая редкость, поэтому рассмотрим технологию настаивания виски на дубовых колышках. Годится древесина, имеющая диаметр ствола 30–35 см (возраст дуба 50 лет). Кора, опилки и стружки содержат слишком много дубильных веществ, делающих вкус виски жестким, поэтому не подходят.

Дубовые обрубки разделить на кусочки толщиной 5–8 мм. По

длине колышки должны помещаться в выбранные для настаивания банки или другие стеклянные емкости. Залить древесину кипятком, через 10 минут слить отвар, замочить на 30 минут в холодной воде, затем просушить на солнце. Сложить обрубки в банки для выдержки (10–15 кусочков в каждую), залить дистиллятом, разбавленным до 45–50 градусов. Затем плотно закрыть крышками и поставить в подвал примерно на 6–12 месяцев, точное время зависит от свойств дерева. После 3–4 месяцев выдержки хотя бы раз в 15 дней нужно контролировать вкус напитка.

14. При достижении нужного результата профильтровать готовый домашний виски через несколько слоев марли, разлить в бутылки для хранения и плотно закрыть пробками.

Пиво и квас

Варка настоящего пива дома без специального оборудования

Считается, что для приготовления настоящего пива нужно покупать мини-пивоварню или другое дорогостоящее оборудование. Этот миф навязывают производители и продавцы подобных изделий. На самом деле можно сделать домашнее пиво без специального оборудования, используя подручные средства: большую кастрюлю для варки, бродильную емкость из пластика или стекла, любые бутылки и прочие доступные приспособления. Покупать придется только хмель, солод и пивные дрожжи. Я не настаиваю на выборе конкретной фирмы или марки. Ассортимент достаточно широк, приобретайте любую понравившуюся продукцию.

Ингредиенты:

– вода – 27 л;

– хмель (альфа-кислотность 4,5 %) – 45 г;

– ячменный солод – 3 кг;

– пивные дрожжи (низового или верхового брожения) – 25 г;

– сахар – 7 г на 1 л пива (нужен для естественного насыщения углекислым газом).

Вместо указанных пропорций ингредиентов можно использовать любой другой рецепт, соблюдая только методику приготовления.

Необходимое оборудование:

– эмалированная кастрюля на 30 л – для варки сусла;

– бродильная емкость – для сбраживания;

– термометр (обязательно) – если самогон из сахара или вино можно сделать, только приблизительно контролируя температуру, то с пивом это изначально провальная затея;

– бутылки для разлива готового пива (пластиковые или стеклянные);

– силиконовый шланг небольшого диаметра – для снятия пива с осадка;

– ванна с ледяной водой или охладитель для пивного сусла;

– марля (3–5 м) или мешочек из ткани;

– йод и белая тарелка (не обязательно);

– ареометр (не обязательно) – прибор для определения сахаристости сусла.

Рецепт пива

1. Подготовка. Первый этап, в ходе которого пивовар проверяет наличие нужных ингредиентов и готовность оборудования к работе. Советую обратить внимание на следующие моменты.

Стерилизация. Все используемые емкости и приспособления хорошо вымыть горячей водой и просушить. Перед работой с ингредиентами пивовар тщательно моет с мылом и насухо вытирает руки. Очень важно не заразить пивное сусло дикими дрожжами и патогенными микроорганизмами, иначе вместо пива получится брага. Пренебрежение стерилизацией нивелирует все дальнейшие старания.

Вода. Лучше использовать родниковую или бутилированную воду. В крайнем случае подойдет и обычная водопроводная. Перед варкой пива водопроводную воду отстаивают сутки в открытых емкостях. Этого времени достаточно, чтобы хлор выветрился, а тяжелые металлы и соли осели на дне. В дальнейшем отстоянную воду аккуратно сливают с осадка в другую емкость через тоненькую трубочку.

Дрожжи. Для нормального брожения пивные дрожжи за 15–30 минут до внесения в сусло активизируют небольшим количеством теплой воды (температура не выше 28 °С). Универсального метода, позволяющего правильно развести любые пивные дрожжи, нет. Поэтому нужно придерживаться инструкции на упаковке.

2. Затирание сусла. Этим термином называют смешивание дробленого солода с горячей водой для расщепления крахмала в зернах на сахар (мальтозу) и растворимые вещества (декстрины). Иногда солод продается в готовом для пивоварения дробленом виде, что немного облегчает задачу. Если нет, высушенное проросшее зерно нужно измельчать самостоятельно, используя зернодробилку или механическую мясорубку.

В эмалированную кастрюлю наливают 25 л воды и нагревают на плите до 80 °С. Далее перемолотый солод пересыпают в тканевый или в самодельный мешочек размером 1 х 1 м, сделанный из 3–4 слоев марли. Мешочек с солодом погружают в воду, закрывают кастрюлю крышкой и варят 90 минут, поддерживая стабильную температуру 61–72 °С.

Затирка солода при температуре 61–63 °С способствует лучшему выходу сахаров, повышая крепость домашнего пива. При 68–72 °С увеличивается плотность сусла, хотя при этом содержание спирта в напитке будет немного ниже, зато вкус

получится насыщеннее. Рекомендую придерживаться температурного диапазона 65–72 °С, в результате которого получается вкусное плотное пиво крепостью 4 %.

После 90 минут варки делают йодную пробу, позволяющую убедиться, что в сусле не осталось крахмала. Для этого 5–10 мг сусла выливают на чистую белую тарелку и смешивают с несколькими каплями йода. Если раствор стал темно-синим, нужно варить содержимое кастрюли еще 15 минут. Если йод не изменил цвет сусла – готово. Йодную пробу можно не делать, а просто увеличить время затирания (варки) на 15 минут, качество напитка от этого не пострадает.

Затем температуру резко поднимают до 78–80 °С и проваривают сусло в течение 5 минут, чтобы полностью остановить работу ферментов. Далее мешочек с остатками солода вынимают из емкости и промывают 2 л кипяченой воды температурой 78 °С. Так вымываются остатки экстрактивных веществ. Промывочную воду добавляют в сусло. Этот метод затирания называется «в мешке» и позволяет обойтись без фильтрации – отделения дробины (нерастворившихся частичек солода) от основного сусла. В свою очередь для фильтрации требуется специфическое оборудование (системы очистки) и многоразовое переливание сусла из одной емкости в другую. Затирание в мешке никак не влияет на качество приготовленного пива, а занимает в разы меньше времени.

3. Кипячение сусла. Содержимое кастрюли доводят до кипения и добавляют первую порцию хмеля, в нашем случае это 15 г. Спустя 30 минут интенсивного кипячения засыпают следующие 15 г, а через 40 минут оставшиеся 15 г хмеля и варят еще 20 минут.

В зависимости от выбранной рецептуры пива временные интервалы и количество хмеля могут отличаться. Но, придерживаясь указанных последовательности и пропорций, гарантированно получите нормальный результат. Кипячение занимает полтора часа, на протяжении всего этого времени важно поддерживать интенсивный нагрев, чтобы сусло булькало.

4. Охлаждение. Пивное сусло нужно быстро (за 15–30 минут) охладить до 24–26 °С. Чем быстрее это будет сделано, тем меньше риск заразить напиток вредными для брожения бактериями и дикими дрожжами.

Охладить сусло можно специальным погружным охладителем или же осторожно перенести емкость в ванну с ледяной водой. Большинство начинающих пивоваров пользуются вторым способом. Главное случайно не перевернуть горячую кастрюлю, ошпарив себя кипятком. Охлажденное сусло через марлю

перелить в бродильную емкость.

5. Брожение. Разведенные пивные дрожжи добавить в сусло и перемешать. При этом очень важно соблюдать температуру и пропорции, указанные в инструкции на этикетке пакетика.

Дрожжи бывают верхового брожения, которые вносят при температуре 18–22 °С, и низового брожения, работающие при 5–16 °С. Из этих двух видов получается разное пиво.

Наполненную бродильную емкость переносят в темное место с температурой, рекомендованной производителем дрожжей, затем устанавливают гидрозатвор и оставляют в покое на 7–10 дней.

Через 6–12 часов начнется активное брожение, которое обычно длится 2–3 дня. В это время гидрозатвор интенсивно пускает пузыри, потом частота выхода углекислого газа медленно спадает. В конце брожения молодое домашнее пиво становится светлым. Готовность определяют двумя методами: сахарометром (ареометром) и по гидрозатвору.

В первом случае сравнивают показания двух проб ареометра за последние 12 часов. Если значения расходятся незначительно (на сотые доли), значит, можно переходить к следующему этапу. Сахарометр есть не у всех, поэтому в домашних условиях чаще просто смотрят на гидрозатвор. Отсутствие пузырей в течение 18–24 часов свидетельствует об окончании брожения.

6. Закупоривание и карбонизация. Карбонизация пива – это насыщение напитка углекислым газом, способствующее улучшению вкуса и появлению густой пены. Несмотря на сложное название, сам процесс очень простой.

В бутылки для хранения пива (желательно темные) добавить сахар из расчета 8 г на 1 л. Сахар вызовет небольшое вторичное брожение, которое насытит пиво углекислым газом. Затем пиво слить с осадка через силиконовую трубочку, наполняя подготовленные бутылки.

Один конец трубки опускать на середину емкости с пивом, другой – на самое дно бутылки, это минимизирует контакт напитка с воздухом. Важно не задеть дрожжи, которые в зависимости от вида могут оседать на дне или скапливаться на поверхности, в противном случае пиво получится мутным. Бутылки не доливать на 2 см до горлышка и плотно закупорить. Проще всего использовать пластиковую тару, поскольку крышки к ней можно закручивать руками. Для стеклянных бутылок нужны бугельные пробки или специальное устройство для закупоривания обычных пивных пробок.

Наполненные пивом бутылки перенести в темное место с температурой 20–24 °С и оставить на 15–20 дней. Раз в 7 дней

емкости нужно хорошо встряхивать. После этого напиток поместить в холодильник.

Кроме сахара существуют и другие методы карбонизации, описанные в отдельной главе.

7. Созревание. Домашнее пиво готово. Но если дать напитку отстояться еще 30 дней, вкус значительно улучшится. Пиво может храниться в холодильнике 6–8 месяцев, открытая бутылка – 2–3 дня.

Популярные рецепты пива

Из концентрата (солодового экстракта)

Варка пива из экстракта очень привлекает новичков, так как позволяет сделать настоящее домашнее пиво без солода (зерна) и специального оборудования (достаточно кастрюль и бродильной емкости). При соблюдении всех правил напиток выходит лучше большинства магазинных сортов. Фактически работа с пивным экстрактом – это упрощенная классическая технология пивоварения, которая дает возможность попробовать свои силы, набраться опыта и понять, насколько интересно будет заниматься этим делом в будущем. То есть нужно ли тратить деньги (достаточно большие) на солод, хмель, дрожжи, разные приспособления и мини-пивоварни.

Пивной концентрат (экстракт) – охмеленное или неохмеленное пивное сусло обычно темного цвета и густой консистенции (как гель или сгущенка), приготовленное на заводе по классической технологии пивоварения, из которого впоследствии путем выпаривания удалили максимум жидкости для лучшего хранения и удобной транспортировки.

Настоящий концентрат делают из ячменного и пшеничного солода (или смеси) путем варки и осахаривания зерна, соблюдая все правила и температурные паузы. Если в процессе приготовления добавлялся хмель, экстракт считается охмеленным.

Зачастую вместе с концентратом производитель поставляет весь требуемый для пивоварения набор: хмель (для неохмеленного сусла), пивные дрожжи, а также инструкцию по правильной варке, в которой указана технология, правильный температурный режим и количество воды. Для начинающих пивоваров это очень удобно, поскольку не нужно самому подбирать под конкретный солод дрожжи (верхового или низового брожения), альфа-кислотность и виды хмеля, а затем рассчитывать пропорции.

Ингредиенты:

– пивной концентрат – 1,7–1,8 кг (пачка);

– вода – 22 л;

– сахар (декстроза или фруктоза) – 1 кг;

– хмель и дрожжи – из набора к экстракту.

Из обязательного оборудования потребуются: бродильная емкость объемом 32 л, две кастрюли минимум на 3 и 5 л,

гидрозатвор, 1 литровая банка с металлической крышкой, трубочка для слива пива и бутылки (пластиковые или стеклянные).

Предложенная инструкция является примерной и просто уточняет некоторые моменты, которые плохо расписаны у большинства марок концентратов. Многое зависит от конкретного экстракта и стиля пива. Соблюдайте пропорции ингредиентов и рекомендации, указанные производителем.

Используйте максимально чистую воду (отфильтрованную или хотя бы отстоянную), от этого зависит вкус пива. Оптимальный вариант – бутилированная вода в баклажках. Опытные пивовары не применяют свекольный сахар, поскольку в готовом напитке могут появиться противные квасные нотки. Лучше всего вносить декстрозу – глюкозу в порошке. Второй вариант – добавить фруктозу. Независимо от использующегося подсластителя оптимальная плотность пивного сусла – 15 % (можно замерить ареометром).

1. Дезинфекция. Предотвращает заражения пива патогенными микроорганизмами, которые могут испортить вкус или привести к скисанию. Для дезинфекции можно использовать йодные растворы (10 мл йода на 25 л воды) или обычные моющие средства для посуды без ароматических добавок. Раствор налить в емкость для брожения и трясти каждые 2–3 минуты, чтобы смочить все стенки и крышку. При первой варке пива из концентрата новички обычно пользуются моющими средствами. Главное впоследствии тщательно прополоскать емкость проточной водой, чтобы избавиться от остатков пены.

2. Подготовка (регидратация) дрожжей. В ходе данного этапа сухие пивные дрожжи переводят в жидкое рабочее состояние. В результате брожение начинается на 8–24 часа раньше, чем если просто рассыпать сухие дрожжи на поверхности сусла.

Технология: закипятить отдельно 300–500 мл воды (не учитывается в общем объеме рецепта), опустить в кипяток металлическую крышку от литровой банки. Саму банку простерилизовать паром 5–10 минут. Горячую банку накрыть прокипяченной крышкой, оставить на 5–6 минут для остывания. Затем открыть, налить 200 мл некипяченой воды комнатной температуры, рассыпать пивные дрожжи по поверхности и обратно закрыть банку крышкой. Оставить на 10 минут, не перемешивать.

3. Варка сусла. Возвращение концентрата до исходного жидкого состояния. Одновременно с подготовкой дрожжей закипятить в большой кастрюле (объемом минимум 5 л) 3 л воды. В другой маленькой кастрюле минимальным объемом 3 л довести

до кипения 2 л воды. Внести солодовый экстракт в большую кастрюлю. Перемешать до однородной консистенции. При необходимости добавить хмель. Варить 10–15 минут на среднем огне.

Для размягчения вещества банку с очень густым солодовым экстрактом можно предварительно поставить на 5–10 минут в горячую воду (не открывая), потом будет проще вылить концентрат в кипящую воду. Для изначально жидкого сусла процедура разогрева не требуется.

Добавить сахар (фруктозу или декстрозу) в маленькую кастрюлю. Перемешать, довести до кипения, затем проварить 5–6 минут на слабом огне. Если появляется белая пена, снимать простерилизованной или дезинфицированной шумовкой.

Некоторые производители экстрактов не рекомендуют кипятить сусло, а сразу внести дрожжи и ставить на брожение. Но в этом случае риск заразить пиво сторонними бактериями очень велик (особенно если используется вода плохой очистки), поэтому все же лучше хотя бы довести до кипения, затем охладить до рекомендуемой производителем температуры.

4. Подготовка к брожению. Правильное внесение пивных дрожжей в сусло. Налить в бродильную емкость 5 л воды небольшой струйкой с высоты примерно 1 м. Это нужно, чтобы насытить воду кислородом (аэрировать). В результате брожение будет идти активнее. Добавить разведенный пивной экстракт (желательно тоже с высоты) и сладкий сироп из маленькой кастрюли. Перемешать. Банку с дрожжами хорошо потрясти 2–3 минуты, чтобы ускорить регидратацию.

Влить в бродильную емкость 12 л холодной воды с высоты 1 м. По возможности проверить плотность ареометром, оптимальное значение – около 15 %. Охладить сусло до температуры внесения дрожжей (указывается в инструкции, но не выше 30 °C). Еще раз встряхнуть дрожжи в банке и тонкой струйкой, равномерно по всей поверхности, внести в сусло. Установить на емкость гидрозатвор.

5. Брожение. Дрожжи перерабатывают сахара в спирт. Перенести пивное сусло на брожение в темное помещение и оставить при температуре, рекомендуемой производителем солодового концентрата. Если все сделано правильно, через 4–12 часов начнется брожение. В среднем брожение пива из концентрата длится 10–12 дней, после чего гидрозатвор перестает выделять газ, а сладость становится минимальной (меньше 1 % по ареометру или показания не меняются последние 12 часов).

6. Карбонизация и выдержка. На данном этапе пиво

насыщают углекислым газом (газируют) и ставят на созревание для улучшения вкуса. Простерилизовать на пару или продезинфицировать хорошо вымытые бутылки. Добавить по 1 чайной ложке с горкой декстрозы (фруктозы или сахара), что вызовет небольшое повторное брожение, в результате которого появится углекислый газ.

Отбродившее пиво перелить через трубочку в бутылки, не задевая осадок на дне. Оставлять по 2–3 см свободного пространства до горлышка. Герметично закрыть пробками. Наполненные бутылки перенести в темное место с рекомендуемой в инструкции температурой (обычно 20–24 °C). Оставить на 7–60 дней насыщения газом и созревания (срок зависит от вида пива, быстрее всего созревают пшеничные сорта). Производители пивных концентратов указывают срок выдержки. Последнее действие – охладить готовое пиво в холодильнике. Срок годности – 6–8 месяцев. Крепость – 4,5–5 %.

Из меда

Медовое пиво получается желтого или янтарного цвета с нежным цветочным ароматом, легкими оттенками хмеля, пышной пеной и горчинкой в послевкусии. Вкус сложно сравнить с другими напитками.

В случае с медом методика приготовления проще традиционного пивоварения, поскольку не требует осахаривания солода (вообще не используется), что избавляет от необходимости придерживаться узкого температурного диапазона при варке. Споры о том, можно ли считать пивом напиток без солода, оставим в стороне. Скажу лишь, что медовое сусло принято называть «сытой».

Этот рецепт разработан на основе технологии, предложенной в книге «Медоварение, или Искусство производства напитковъ изъ меда и фруктовъ», проф. Т. Цесельский, 1906 г. Уточнены характеристики хмеля и дрожжей, добавлен этап карбонизации и выдержки.

Ингредиенты:

– мед – 1 л;

– вода – 8 л;

– хмель (альфа-кислотность 4,5 %) – 10 г;

– пивные дрожжи (верхового брожения) – 5 г.

Лучше подходит свежий цветочный или гречишный мед. Количество хмеля приблизительное и зависит от желаемой горечи. Если опыта в пивоварении нет, ориентируйтесь на пропорции и альфа-кислотность в рецепте, будет горечь чуть

ниже средней. Подходят только пивные дрожжи, на хлебопекарных или спиртовых получится брага, а не пиво. Дрожжи верхового брожения можно заменить дрожжами низового брожения, но тогда придется поддерживать температуру (10-й этап) в диапазоне 5–16 °C. Чтобы не заразить сусло сторонними микроорганизмами, все использующиеся инструменты и емкости нужно предварительно простерилизовать в кипятке или другим способом.

1. При необходимости довести засахарившийся мед до жидкого состояния: поставить банку на 25–40 минут в теплую воду.

2. В емкости для варки (рекомендованный объем для пропорций в рецепте минимум 15 л) закипятить 8 л воды.

3. Медленно влить в кипяток жидкий мед, постоянно помешивая, чтобы получилась однородная масса, а частички меда не пристали ко дну или стенкам кастрюли.

4. После полного растворения меда измерить первоначальный объем сусла (запомнить или поставить метку на внешней стенке кастрюли).

5. Кипятить медовый раствор 60 минут без крышки на равномерном огне, постоянно снимая пену.

6. Долить кипяченую воду до начального объема, компенсировав потери на испарение. Добавить хмель, перемешать.

7. Варить еще 60 минут. Первые 30 минут не снимать пену, чтобы сусло лучше впитало хмель. В последние полчаса варки пену можно удалять. Влить кипяток, доведя объем до начального значения. В итоге общее время варки составляет 2 часа после закипания: 1 час только сусло, еще 60 минут – вместе с хмелем.

8. Как можно быстрее (чтобы избежать заражения патогенными микроорганизмами) охладить медовый раствор до 18–22 °C. Если специального оборудования для пивоварения нет, можно погрузить кастрюлю в ванну с холодной водой или льдом.

9. После охлаждения перелить сусло в бродильную емкость, предварительно профильтровав через стерильную марлю для удаления остатков хмеля. Минимум 20 % объема оставить свободными для пены и углекислого газа. Добавить разведенные согласно инструкции на этикетке пивные дрожжи (в этом рецепте верхового брожения), перемешать.

10. Бродильную емкость перенести в темное помещение (накрыть) со стабильной температурой 24–25 °C. На горлышке установить гидрозатвор любой конструкции. Оставить на 7–9 дней. Активное брожение начнется через 8–12 часов и будет

продолжаться до 5 дней, затем интенсивность спадет, а через 7–9 дней и вовсе прекратится: гидрозатвор перестанет выделять газ, пиво станет светлее, на дне выпадет слой осадка.

11. В бутылки для хранения (пластиковые или стеклянные) добавить по 1 чайной ложке меда, декстрозы или сахара (самый плохой вариант) на каждый литр объема. Это нужно для карбонизации – насыщения напитка углекислым газом в результате повторного брожения. Благодаря карбонизации появится густая пена и улучшится вкус.

12. Слить медовое пиво с осадка через трубочку в подготовленные бутылки (не доливать 2 см до горлышка) и герметично закрыть.

13. Наполненные бутылки перенести в темное помещение с температурой 20–24 °С и оставить на 10–12 дней.

14. Пиво из меда готово, но напиток еще слегка резкий и горький. Для улучшения вкуса следует поставить его на созревание в холодильнике или подвале на 25–30 дней. При температуре 3–16 °С срок годности 5–6 месяцев, открытую бутылку лучше выпить в течение суток.

Из черного хлеба (пивной напиток)

Предложенный рецепт лишь имитирует вкус, но не является пивом с технологической точки зрения. Это упрощенный вариант, не требующий многочасовой варки сусла и соблюдения температурных пауз (осахаривания) солода.

Ингредиенты:

– вода – 5 л;

– черный хлеб (ржаной) – 1 кг;

– шишки хмеля – 30 г;

– сахар – 300–350 г;

– дрожжи – 5 г сухих (20 г прессованных) хлебопекарных или пивные на 5 л сусла;

– ржаной ферментированный солод – 150 г (по желанию).

Подходит любой черный ржаной или ржаной-заварной хлеб без добавок и отдушек: «Классический», «Белорусский», «Рижский», «Украинский» или «Литовский». Чем проще состав, тем лучше.

Высушенные шишки хмеля продаются в аптеках и магазинах для пивоварения. Чтобы пиво получилось в меру горьким, желательно взять хмель с альфа-кислотностью 4,5–5 %. На лекарственной продукции информация о содержании альфа-кислот отсутствует, маркируют только хмель, предназначенный для пивоварения. Это главная причина, почему хмель из аптеки

редко используют для приготовления пива – сложно предсказать будущую горечь.

Крепость хлебного пива формируется за счет брожения сахара – 1 % перебродившего в сусле сахара дает 0,6 % спирта. По пропорциям в рецепте примерная крепость готового напитка будет 4 %. Регулировать содержание спирта можно по своему усмотрению, меняя количество внесенного сахара. Однако, помните, что пиво крепче 6–8 % на любителя, а ниже 2 % – больше похоже на квас.

Желательно использовать пивные дрожжи верхового брожения (добавлять по инструкции на 5 л сусла). Если такого штамма нет, подойдут обычные сухие или прессованные хлебопекарные, но может появиться легкий спиртовой запах.

Ржаной ферментированный солод (основное предназначение – приготовление ароматного хлеба) добавляет пиву легкие солодовые нотки, но без этого ингредиента можно обойтись, существенно не потеряв во вкусе.

1. Шишки хмеля сложить в кастрюлю, залить 1,3 л воды, проварить на слабом огне 30 минут, перемешивая каждые 5–6 минут, затем охладить до комнатной температуры. Благодаря варке хмель отдаст воде большинство ароматических и вкусовых веществ.

2. Разогреть духовку до 180 °C. Нарезать хлеб тонкими ломтиками шириной 3–4 см, равномерно распределить кусочки по сухому противню и поставить в духовку на 20–25 минут для получения сухарей. Чем сильнее обжарка хлеба, тем темнее будет пиво, но важно не допустить подгорания сухарей, иначе появится слишком ощутимая горечь.

3. Переложить сухари в кастрюлю на 5 л, добавить ржаной ферментированный солод (по желанию) и 100 г сахара. Влить холодный хмелевой отвар (вместе с шишками).

4. Активировать дрожжи по инструкции на этикетке: в большинстве случаев развести в 200 мл теплой воды (температура до 30 °C) с чайной ложкой сахара и подождать до появления легкой пены на поверхности.

5. Добавить активированные дрожжи в кастрюлю с сухарями.

6. Перемешать до получения однородной массы. Кастрюлю накрыть крышкой, оставить на 24 часа в темном месте с температурой 20–28 °C.

7. Спустя сутки добавить в пивное сусло 200 г сахара и влить 2,5 л воды. Перемешать.

8. Перелить сусло в бродильную емкость, перевязать горлышко марлей и оставить на 3 дня в темном помещении с комнатной температурой. Первые 2 дня перемешивать каждые

12 часов.

9. Процедить сусло через кухонное сито или марлю. Жидкую часть герметично закрыть.

10. Оставшуюся гущу залить 1 л кипятка, перемешать, накрыть крышкой, дать настояться 30 минут, затем процедить. Благодаря запариванию из хлеба и хмеля удается извлечь все нужные вещества.

11. Жидкую часть запаренной гущи довести до кипения, проварить 5 минут, снять с плиты, охладить до комнатной температуры и процедить через марлю.

12. Смешать холодный настой с перебродившим и отфильтрованным суслом, полученным на 9-м этапе. Пиво из хлеба готово, но будет негазированным или слабо газированным. Если этот вариант устраивает, можно сразу разлить напиток в бутылки и перейти к 15-му этапу приготовления.

13. Для карбонизации (насыщения углекислым газом) добавить в сусло 50 г сахара и перемешать до полного растворения.

14. Разлить хлебное пиво в стеклянные или пластиковые (предпочтительнее) бутылки, оставляя минимум 4–5 см свободного пространства до горлышка. Герметично закрыть, оставить на 5–6 часов в темном месте при температуре 20–28 °C. Внесение небольшого количества сахара вызовет небольшое повторное брожение, которое насытит пиво углекислым газом, сделав газированным.

15. Перенести хлебное пиво в холодильник. Оставить на 15 дней для выдержки и улучшения вкуса. Первые 5 дней контролировать давление в бутылках и при необходимости стравливать излишки газа, чтобы не допустить разрыва. Срок годности в холодильнике до 6 месяцев, открытую бутылку нужно выпить за 1–2 дня. Крепость – 3–5 %.

Методы карбонизации пива (насыщения углекислым газом)

Характерный хлопок при открытии бутылки и легкий дымок с горлышка появляются благодаря углекислому газу. Процесс насыщения пива углекислотой называют карбонизацией. На заводах применяются специальные емкости – танки дображивания, в которых пиво бродит под высоким давлением, но это дорогая технология. В домашних условиях самым популярным способом сделать пиво газированным является использование праймера – вещества, содержащего сахара, которые в свою очередь вызывают повторное брожение. Недостаток – на дне бутылки образуется дрожжевой осадок, от которого нельзя избавиться подручными средствами.

Для газации сваренное и перебродившее пиво сливают с осадка в чистую бродильную емкость с предварительно добавленным одним из 5 видов праймера, далее закрывают гидрозатвором на 30 минут для активизации брожения, после этого напиток разливают по бутылкам, закупоривают пробками и переносят на созревание. Оставшиеся в сусле пивные дрожжи вызовут повторное брожение, которое насытит пиво углекислым газом. Время карбонизации зависит от рецепта и желаемой степени газации, обычно это 14–35 дней.

Виды праймеров для пива.

1. Свекольный сахар или мед. Самый доступный способ. Требуется 7 г сахара или 5 г жидкого меда на 1 л пива. Существенный недостаток карбонизации сахаром (медом) – у пива почти гарантированно появится квасной привкус.

2. Фруктоза. Представляет собой сахар, полученный из сладких фруктов, а не из свеклы. Основное преимущество карбонизации фруктозой – меньше квасного привкуса. Правильная дозировка – 8 г на 1 л пива.

3. Декстроза (глюкоза). Под двумя разными названиями скрывается одно вещество – декстроза является глюкозой в порошкообразной форме. Карбонизация пива декстрозой (требуется 8 г на 1 л) дает еще меньше бражного (квасного) вкуса, чем сахар и фруктоза.

Сахар, фруктозу и декстрозу можно засыпать сухими прямо в бутылку, однако, чтобы не заразить пиво патогенными микроорганизмами и ускорить брожение, лучше сделать сироп: смешать нужное количество праймера в граммах с таким же количеством воды в миллилитрах, довести до кипения, проварить

5–10 минут на слабом огне, снимая пену. Готовый сироп накрыть крышкой, охладить до комнатной температуры и внести в пиво.

4. Солодовый экстракт (концентрат). Продается в магазинах для пивоварения, представляет собой осахаренное и сваренное сусло, из которого испарено максимум жидкости. Лучше использовать неохмеленный концентрат. Для газации 1 л пива требуется 9–12 г экстракта (чем выше качество, тем меньше). Желательна варка сиропа по стандартной технологии (описана выше). Не дает сторонних запахов и привкусов. Недостаток – концентрат нужно покупать отдельно.

5. Молодое сусло. Самый правильный метод, обычно опытные пивовары под словом «праймер» понимают именно карбонизацию пива суслом, поскольку в этом случае получается чистый вкус, а сам праймер легко сделать в домашних условиях.

Технология: на последних минутах варки (после внесения ароматного хмеля) 10 % сусла сливают в чистую, простерилизованную емкость, например банку, герметично закрывают и оставляют в холодильнике. После того как пиво отбродило, сусло вносят для карбонизации и перемешивают.

Рецепты домашнего кваса

Из солода (классический квас)

Классическим считается квас из ржаного ферментированного солода, но в предложенном рецепте можно использовать любой другой солод в тех же пропорциях, например ячменный или пшеничный, правда, вкус изменится.

Рассмотрим разницу между ферментированным и неферментированным солодом. В приготовлении спиртных напитков мы используем неферментированный солод, который расщепляем до сахара, а затем посредством брожения перерабатываем в спирт. Но для кваса лучше взять более ароматный ферментированный солод, используемый в хлебопечении (после проращивания и сушки зерна проходят дополнительную термическую обработку при 50–70 °С в безвоздушной камере).

Ферментированный солод не участвует в брожении, поскольку высокая температура уничтожает в зернах ферменты, отвечающие за расщепление крахмала на простые сахара, зато делает квас ароматнее и вкуснее. Для насыщения напитка углекислым газом бродить будет добавленный свекольный сахар. Минимальное количество сахара (по рецепту) для получения углекислоты – 100 г, дальше ориентируйтесь по вкусу. Напиток можно дополнительно подсластить перед разливом в бутылки. В крайнем случае вместо сухих дрожжей подойдут прессованные, но они могут дать квасу неприятный дрожжевой привкус, так что лучше взять сухие.

После первого приготовления останется осадок, который называется «гущей» и представляет собой натуральную закваску, заменяющую дрожжи. Чтобы получить квас из солода без дрожжей, во время следующего приготовления добавьте горсть закваски из первой порции.

Ингредиенты:

– молотый ржаной ферментированный солод – 50 г (чуть больше полстакана);

– вода – 2 л;

– сахар – 100–150 г;

– сухие дрожжи (хлебопекарные) – 5 г (только для первой партии).

1. Воду довести до кипения, снять с плиты, остудить до 50 °С.

2. Медленно добавить в горячую воду солод, постоянно

помешивая, чтобы не появлялись комки. Должна получиться однородная смесь, напоминающая заварное тесто. Оставить настаиваться на 2–3 часа.

3. При первом приготовлении (если нет закваски) после остывания квасного сусла до 26–28 ˚С слить отдельно в стакан 100 мл жидкости и развести в ней дрожжи по инструкции на упаковке. Если температура будет выше 30 ˚С, дрожжи могут погибнуть.

4. Внести в сусло разведенные дрожжи или горсть закваски («гущу»), добавить сахар.

5. Перемешать до полного растворения сахара. Неплотно накрыть крышкой, оставить на 8 часов для брожения в темном месте (накрыть) с комнатной температурой (18–26 ˚С).

6. Профильтровать солодовый квас через 2–3 слоя марли. Осадок можно собрать в отдельную емкость и хранить в холодильнике не более суток. Это натуральная закваска, заменяющая сухие дрожжи в следующих порциях напитка.

7. Попробовать напиток. По желанию добавить сахар по вкусу.

8. Перелить квас в емкости для хранения – пластиковые или стеклянные бутылки, банки. В каждой емкости оставить 3–5 см свободного пространства. Герметично закрыть.

9. Перед употреблением поставить бутылки в холодильник или подвал с температурой 2–10 ˚С минимум на 3–4 часа для охлаждения и насыщения углекислым газом (карбонизации). Срок годности кваса из солода – до 5 дней. Напиток получается безалкогольным или с минимальным содержанием спирта (до 0,5 %).

Из хлеба без дрожжей (на изюмной закваске)

У бездрожжевого кваса есть одно весомое преимущество – отсутствие специфического запаха, который дают хлебопекарные сухие или прессованные дрожжи. При этом технология получения напитка сильно не усложняется. В основном используется ржаной или ржано-пшеничный хлеб. Любители кваса с легким тминным ароматом могут взять бородинский, но обжаривать его нужно лишь слегка или вовсе обойтись без обжарки.

Успех приготовления на 80 % зависит от качества хлеба, чем больше в составе химических веществ, тем выше риск, что квас не забродит или получится невкусным. Хлеб должен быть ароматным, а через 1–2 суток черстветь. Остальные 20 % – выбор воды, подходит только хорошо очищенная, родниковая или бутилированная вода. Бродильную емкость и бутылки нужно

хорошо промыть (желательно обработать кипятком), чтобы убить патогенные микроорганизмы. Не советую ставить квас в емкостях, в которых раньше хранились молочные продукты.

Ингредиенты:

– черный хлеб (ржаной) – 300 г (примерно половина стандартной буханки);

– вода – 2 л;

– сахар – 100–150 г;

– немытый изюм – 25 г.

Сахар нужен не только для сладости, но и для карбонизации – насыщения домашнего кваса углекислым газом. Изюм используется как источник натуральных диких дрожжей, поэтому ягоды не моют, чтобы на поверхности остались нужные грибки.

1. Хлеб вместе с корочкой нарезать кубиками 3–4 см.

2. Кубики выложить в один слой на сухой (без масла) противень. Поставить хлеб в разогретую до 160–180 °С духовку на 2–4 минуты, пока не появится характерный аромат и желтоватая корочка на мякоти. Пережаривать не стоит, иначе квас будет сильно горчить.

3. Готовые сухари сложить в кастрюлю, залить крутым кипятком. Добавить 50–75 г сахара, перемешать.

4. Охладить квасное сусло до комнатной температуры, добавить изюм. Перелить в банку или другую емкость для брожения. Горлышко накрыть марлей или тканью для защиты от мух и других насекомых. Крышкой не закрывать!

5. Перенести квас в темное место с комнатной температурой. Через 8–24 часа появятся признаки брожения: легкий кисловатый запах, шипение и пена на поверхности.

6. Спустя 2–3 дня с момента начала брожения профильтровать через 3–4 слоя марли. Слегка отжать мякоть или просто дать стечь.

Оставшиеся выжимки – это готовая закваска на следующие партии. Достаточно добавить горсть жмыха в новое сусло (пропорции не меняются) или залить выжимки холодным сахарным сиропом с кусочком свежего хлеба для аромата. Процедуру можно повторять до 4-х раз. Самым вкусным считается квас второй и третьей партии. Хранить бездрожжевую закваску можно в холодильнике, но не дольше 24 часов.

7. Попробовать напиток. По желанию добавить сахар по вкусу, перемешать. Квас должен быть хотя бы слегка сладким, иначе сделать его газированным не получится.

8. Перелить квас в емкости для хранения: пластиковые или стеклянные бутылки, банки. Оставить 3–5 см свободного пространства. Герметично закрыть. Поставить на 4–8 часов в

темное место с комнатной температурой.

Лучше использовать пластиковые емкости, давление углекислого газа в которых легко контролировать. Если бутылка стала твердой, можно переходить к следующему этапу. Хотя бы раз в час проверять давление в бутылках, при необходимости слегка стравливать газ, открыв пробку.

9. Карбонизированный (насыщенный углекислым газом) хлебный квас перенести в холодильник или подвал с температурой 3–10 °С. В холодной среде брожение остановится, а вкус стабилизируется.

10. Через 4 часа напиток готов. Хранить напиток в холодильнике или подвале не дольше 5 дней.

Из ржаной муки без дрожжей на гуще («деревенский»)

Натуральный прохладительный напиток с простой технологией приготовления и легкодоступным составом.

Ингредиенты на 3 л кваса:

– ржаная мука – 430 г;

– вода – 2,8 л;

– сахар – 175 г;

– дрожжи – 5 г сухих или 25 г прессованных (не обязательно).

Пропорции приведены с учетом приготовления закваски (гущи), которая делается только один раз. Точное количество ингредиентов указано на каждом этапе рецепта. Сахар можно заменить жидким медом, но тогда у кваса появится легкий медовый привкус, что нравится не всем.

1. Приготовление закваски (гущи). Обязательный предварительный этап для первой порции. Гуща из муки содержит дикие дрожжи, которые, в отличие от сухих и прессованных, не дают неприятного запаха. Впоследствии сделанную закваску можно использовать многократно, храня в холодильнике.

В 200 г ржаной муки добавить 1 столовую ложку сахара (без горки). Медленно вливая горячую воду и перемешивая, довести гущу до консистенции густой сметаны (не должно быть комочков). Перелить смесь в литровую или более вместительную банку, чтобы осталось место для пены. Банку для защиты от насекомых перевязать марлей, оставить на 2–3 дня в темном месте с комнатной температурой. При увеличении объема закваски, появлении пены, шипения и легкого кисловатого запаха гуща для кваса готова.

2. Подготовка и сбраживание квасного сусла. Вначале обновить закваску предыдущей партии. Для этого достать 200–

250 мл гущи из холодильника, добавить 1 столовую ложку ржаной муки и 2 столовые ложки сахара. Размешать до однородной массы, оставить в теплом месте.

Закипятить 2,5 л воды. Насыпать в бродильную емкость 200 г ржаной муки и 100 г сахара. Добавить немного кипятка, путем перемешивания развести смесь до состояния жидкой сметаны. Затем влить половину воды, еще раз перемешать, вылить всю оставшуюся воду и снова расколотить.

Емкость накрыть крышкой, закутать в полотенце, оставить на 4–5 часов. После остывания до 25–30 °С (не выше, иначе дрожжи погибнут) добавить в квасное сусло гущу, перемешать и накрыть крышкой (не плотно). Оставить ржаной квас бродить на 6–7 часов в темном помещении с комнатной температурой. Должны появиться пузырьки, пена и шипение. Вместо закваски в остывшее сусло можно внести сухие или прессованные хлебопекарные дрожжи, но у напитка появится специфический запах и легкий дрожжевой привкус.

3. Насыщение углекислым газом и выдержка. Готовый квас процедить через 3–4 слоя марли. Разлить в бутылки или банки, оставляя минимум 3–5 см свободного пространства до горлышка. Герметично закрыть крышками или пробками. Перенести напиток в холодильник или подвал, оставить минимум на 2 часа для созревания и насыщения газом. Периодически следить за давлением в бутылках, при необходимости стравливать излишки газа, чтобы емкости не разорвало. Срок годности при хранении в холодильнике или подвале – до 7 дней. Открытую бутылку лучше выпить за сутки.

Отфильтрованную в марле гущу поместить в отдельную банку, накрыть крышкой и перенести в холодильник. Использовать для приготовления следующих порций напитка, начиная со второго этапа. Срок хранения гущи ржаного кваса до 20 дней, но лучше использовать как можно раньше, пока дрожжи активны.

Из березового сока

Рецепт актуален круглый год, поскольку для приготовления подойдет не только свежий (обязательно непрокисший), но и консервированный березовый сок, заготовленный весной или купленный в магазине.

Ингредиенты:

– березовый сок – 5 л;

– сахар (мед) – 200–250 г;

– изюм (желательно крупный темный) – 50 г;

– лимоны – 2 штуки;

– дрожжи – 5 г сухих (25 г прессованных) или винные на 5 л сусла.

Сахар можно заменить жидким медом в тех же пропорциях, при этом цвет кваса из белого или бледно-желтого (зависит от изюма) изменится на насыщенно-желтый или янтарный. В классическом варианте изюм отвечает не только за вкус и цвет, но также используется как источник диких дрожжей (находятся на поверхности ягод). Лимоны вносят легкий цитрусовый аромат, способствуют брожению, создавая подходящую кислотность сусла, и придают напитку приятную легкую кислинку.

Советую делать березовый квас без дрожжей (сухих или прессованных хлебопекарных), поскольку их применение существенно ухудшает аромат. Фактически вместо кваса получается брага. Для этого рецепта подходят культурные винные (продаются в магазинах) или дикие дрожжи из изюма. Правильная активация последних описана на первом этапе приготовления.

1. За 4–5 дней до работы с соком активировать дикие дрожжи (актуально, если нет винных и не хочется использовать обычные для выпечки). Проблема в том, что большинство современного изюма обработано химикатами и консервантами для длительного хранения, поэтому далеко не все ягоды забродят. Советую сразу купить 3–4 вида изюма (желательно в разных магазинах) и попробовать каждую партию в качестве закваски.

Технология: обязательно немытый изюм всыпать в простерилизованную банку, добавить 300 мл воды (березового сока) температурой 20–28 °C и 1 столовую ложку сахара. Горлышко банки перевязать марлей, перенести будущую закваску в темное место с комнатной температурой. Оставить минимум на 3–4 дня для активации диких дрожжей. При появлении на поверхности пены, шипения и легкого запаха брожения закваска готова. Если этого не произошло, появился неприятный запах или плесень, значит, из-за обработки консервантами на выбранном изюме не осталось диких дрожжей и придется использовать другой, повторив всю процедуру сначала.

2. Профильтровать березовый сок через марлю, сложенную в несколько слоев, чтобы убрать мелкие частички мусора. Перелить сок в бродильную емкость.

3. Лимоны ошпарить кипятком, промыть в проточной воде и вытереть насухо. Аккуратно ножом или чисткой для овощей снять с плодов цедру – верхнюю желтую часть без белой мякоти, которая дает горечь.

4. Добавить в березовый сок сделанную на первом этапе

закваску (вместе с изюмом) или дрожжи, сахар или мед, лимонную цедру и сок (выдавить из плодов), хорошо помытый изюм (если используются культурные дрожжи). Перемешивать сусло до полного растворения сахара (меда) в воде. Воду, сахар и изюм, потраченные на приготовление закваски, следует учитывать в общем количестве ингредиентов.

5. Горлышко бродильной емкости накрыть марлей для защиты от насекомых. Перенести сусло в темное место с температурой 18–27 ˚С и оставить домашний березовый квас на 12–14 часов (на хлебопекарных дрожжах – на 6–8 часов) для брожения. Лучше не передерживать напиток на брожении, иначе он станет алкогольным. Теоретическая максимально возможная крепость – 3 градуса (если весь сахар дрожжи переработают в спирт, но для этого требуется минимум несколько дней). При соблюдении указанной технологии приготовления содержание спирта будет ниже 0,5 %.

6. Готовый квас профильтровать через несколько слоев марли, разлить в бутылки для хранения (желательно хорошо вымытые пластиковые), оставляя по 3–5 см свободного пространства от горлышка. Герметично закрыть.

Отфильтрованный изюм можно использовать в качестве закваски для новых порций кваса (хранить в герметично закрытой емкости в холодильнике до 5 дней), не учитывая в составе ингредиентов, а просто вбросить на 2-м этапе вместо винных дрожжей.

7. Выдержать бутылки 30–60 минут при комнатной температуре (для насыщения углекислым газом), затем перенести в холодильник или подвал. Через 1–2 часа квас готов к употреблению. Периодически проверять давление в бутылках (пластиковые становятся очень твердыми и «раздуваются»), и при необходимости стравливайте газ, чтобы не допустить разрыва. Срок годности при температуре от 0 до +8 ˚С – 6 месяцев. Открытый березовый квас лучше выпить за сутки.

Из яблок

Для кваса подходят спелые яблоки любого сорта без гнили и плесени. От окраски плодов зависит цвет кваса. Пропорции сахара можно менять по своему усмотрению, регулируя сладость. По вкусу яблочный квас напоминает сидр, но не содержит спирта.

Ингредиенты:

– яблоки – 0,5 кг;
– вода – 2 л;
– сахар – 100 г;

– дрожжи – 10 г свежих (2 г сухих) или 30 г немытого изюма.

Любителям кваса без дрожжей советую заменить магазинные дрожжи 30 г изюма и на пятом этапе увеличить время брожения до 14–16 часов.

1. Помытые яблоки нарезать большими кусочками. Сердцевину, косточки и хвостики удалить, кожуру оставить.

2. Воду довести до кипения, добавить яблоки, проварить на слабом огне 5–6 минут.

3. Добавить сахар, помешивая, варить еще пару минут до полного растворения.

4. Полученный компот охладить до температуры ниже 30 °С, после чего добавить дрожжи (изюм), перемешать и накрыть марлей.

5. Спустя пару часов появится пена и легкий кисловатый запах. Это значит, что квас забродил. Брожение длится 10–12 часов при комнатной температуре.

6. Процедить напиток через несколько слоев марли и сито.

7. Разлить в бутылки, герметично закрыть и поставить в холодильник. Яблочный квас будет готов через 7–8 часов. Срок хранения в холодильнике до 10 дней.

Настойки, наливки, ликеры

Общие нюансы приготовления

Разница между ликерами, настойками и наливками

В силу схожести технологии приготовления всех трех напитков эти понятия тесно связаны между собой, а в обиходе зачастую и вовсе являются синонимами. Однако, разница есть. Настойки и большинство ликеров готовят путем мацерации (настаивания) крепкой алкогольной основы на сырье с последующим добавлением в полученный экстракт других ингредиентов. Классические наливки делают методом естественного брожения сырья на винных дрожжах с возможным закреплением спиртом в конце процесса брожения. Технология приготовления наливок похожа не виноделие, только бродит не чистый сок, а все сырье, и концентрация сахара в конечном выше, чем у вина.

Больше всего сахара содержат ликеры (25–60 %), потом наливки (28–40 %), в настойках сахара меньше (до 30 %) или он вовсе отсутствует. Зачастую в ликеры сахар вносят после фильтрации в виде сиропа, а в наливки и настойки его добавляют в самом начале, но точный рецепт зависит от свойств сырья, поэтому четких разделений в технологии нет.

Путаница возникает, поскольку зачастую настойки именуют наливками на водке или другом крепком спиртном. В этой книге мы будем придерживаться трактовки, что наливка – продукт брожения сырья на диких или магазинных винных дрожжах, а настойка отличается от ликера пониженным содержанием сахара.

Выбор алкогольной основы

Для приготовления настоек и ликеров требуется алкогольная основа, которая в процессе мацерации впитает в себя вещества из сырья. Оптимальной алкогольной основой является разведенный водой до 40–45 % этиловый спирт (при крепости 75 % и выше экстракция намного хуже), но для большинства домашних винокуров достать чистый спирт сложно, поэтому его заменяют качественной магазинной водкой. Еще один вариант – использовать хорошо очищенный самогон (дистиллят), желательно двойной перегонки с дроблением на фракции.

Спирт, водка и сахарный самогон считаются нейтральными основами и подходят для любого сырья. Для баланса вкуса и аромата в случае с другими дистиллятами лучше

руководствоваться правилом: фрукты и ягоды настаивать на фруктовых самогонах, другое сырье – на зерновых.

Если это уместно в плане совместимости органолептических свойств, в качестве алкогольной основы можно использовать другие крепкие напитки: коньяк, виски и джин. При этом нет смысла покупать дорогие марки с десятилетней выдержкой, так как при мацерации их уникальные нотки все равно пропадут. Достаточно взять дешевый, но натуральный напиток с минимальной выдержкой. В случае с коньяком в настойке или ликере появятся легкие дубовые нотки выдержки в бочках. Виски (скотч, бурбон) кроме дубильных тонов добавляет еще и легкий аромат злаков или копчености (характерно для некоторых марок шотландского скотча). Джин привносит можжевеловый оттенок.

Предварительная подготовка сырья

Для приготовления ликеров и настоек подходит свежее, замороженное или сушеное сырье (зачастую требуется в 2 раза меньше, чем указано в рецепте). Наливки обычно делают только из свежих плодов, а в случае с замороженными желательно перестраховаться, внеся закваску или винные дрожжи.

Сначала ягоды и фрукты нужно перебрать, отбраковав неспелые, порченные, подгнившие или заплесневевшие. Даже небольшое количество некондиционного сырья может испортить всю партию напитка. Очень важно, чтобы плесень не попала в наливку, иначе придется лечить напиток пастеризацией, что ухудшает вкус. Замороженные ягоды предварительно не размораживать или добавлять вместе со стекшей жидкостью, иначе вкус и аромат будут заметно хуже.

Чем заменить свекольный сахар

Глюкозой, декстрозой (глюкозой в порошке) и фруктозой можно заменить сахар в любом рецепте. Это не ухудшит вкус, а, по субъективным оценкам многих пользователей, даже его улучшит (смягчит). Мед, желательно свежий жидкий, используется в зависимости от рецепта и личных вкусовых предпочтений, поскольку меняет аромат и вкус напитка.

Фруктоза в 1,8 раз слаще сахара (который состоит на 50 % из фруктозы и на 50 % из глюкозы), соответственно, для замены сахара требуется примерно в два раза меньше фруктозы. По сладости глюкоза уступает сахару на 27 % (коэффициент 0,73), ее добавляют примерно на треть больше. Мед слаще сахара примерно на 40 %, поэтому его требуется почти наполовину

меньше.

Приготовление сиропа

В любой ликер или настойку можно добавить просто сахар (другой подсластитель), и ничего страшного не произойдет, но сироп лучше чистого вещества растворяется в алкогольной основе. Сироп – это гарантия, что сахар не осядет на дне. Еще одно преимущество сиропа в том, что за счет изменения пропорции воды и сахара можно балансировать крепость и сладость приготовленного напитка. С чистым подсластителем это невозможно, поскольку при снижении крепости существенно возрастает сладость.

Глюкозу (водный раствор) обычно вносят как есть. Для приготовления сиропа из сахара или декстрозы нужно смешать в глубокой кастрюле выбранное вещество с водой в определенной пропорции (обычно на 2 части сахара требуется 1 часть воды), довести до кипения, убавить мощность нагрева, проварить 3–5 минут на среднем огне, постоянно помешивая и снимая ложкой пену с поверхности. Сироп считается готовым, если пена больше не появляется. Варка имеет еще одно преимущество – убирает сторонние запахи, которые сахар или декстроза могли впитать при хранении.

Чтобы сохранить полезные вещества, раствор меда с водой не кипятят, а только нагревают до температуры 30–38 °C и проваривают, постоянно мешая, до полного растворения меда.

Перед смешиванием с настоем любой из сиропов нужно охладить до комнатной температуры, иначе горячая смесь испарит часть спирта, а во вкусе напитка появятся «вареные» нотки.

Как правильно снимать цедру цитрусовых

Цедра – верхняя часть кожуры апельсинов, лимонов и лаймов, используется во многих рецептах для придания напиткам цитрусовых тонов. Однако, если неправильно подготовить цедру, напиток получится горьким, а зачастую еще и маслянистым, с противным запахом консервантов.

Перед снятием цедры лимоны, апельсины или лаймы ошпаривают кипятком, оставляют на 2–3 минуты в горячей воде, затем промывают теплой проточной водой и вытирают насухо бумажными полотенцами или чистой тканью. Термическая обработка позволяет избавиться от воска или другого консерванта в виде тонкой, незаметной человеческому глазу

пленки, которой покрывают плоды для длительного хранения. Это хорошо видно, если бросить кусочек неочищенного лимона в горячий чай – на поверхности появится маслянистое пятно. Хотя после ошпаривания часть аромата цедры теряется, но это та цена, которую приходится платить за приготовление натурального напитка.

Из вытертого насухо цитруса острым ножом с тонким лезвием или чисткой для овощей снимают цедру – верхнюю часть кожуры без белой мякоти. Даже небольшое количество мякоти дает сильную горечь, поэтому от нее нужно обязательно избавляться. В зависимости от рецепта полученную цедру добавляют свежей или предварительно высушивают на солнце, разложив тонким слоем.

Оставлять ли косточки

Косточки дают легкую горечь и характерный миндальный привкус, который считается «изюминкой» многих рецептов. Проблема в том, что вишневые, абрикосовые, сливовые и другие косточки содержат небольшое количество синильной кислоты и цианида. Теоретически, если повредить косточку, эти вещества попадут в напиток и при высокой концентрации могут вызвать отравление. Но для этого нужно выпить довольно много ликера, наливки или настойки, у большинства людей алкогольное отравление наступит раньше. Также часть синильной кислоты нейтрализуется сахаром, поэтому чем слаще напиток, тем лучше.

Для перестраховки удалите косточки перед настаиванием, стараясь не раздавливать. Чтобы получить миндальный аромат и вкус, можно добавить 10–30 % косточек отдельно, снизив к минимуму риск нанести вред здоровью.

Что делать с мутью и осадком в готовых напитках

Поскольку домашние ликеры, настойки и наливки готовятся из натурального сырья, изначально эти напитки могут получиться мутными, а при хранении может выпасть осадок. Решить проблему помогает фильтрация, после которой напиток становится прозрачным, но аромат и вкус при этом не меняются.

Зачастую в домашних условиях используется самый доступный материал – вата. Достаточно наполнить воронку ватой (если большая, то наполовину) и пропустить напиток через этот фильтр. Единственный недостаток метода – он занимает много времени. Альтернатива ватной фильтрации – несколько слоев марли, фильтр для кофе или плотная ткань. Эти материалы

действуют хуже, зато быстрее. Фильтрацию можно повторять несколько раз.

Ликеры со сливками и молоком обычно не фильтруют. Также нельзя использовать угольные фильтры (колонну, бытовые для воды), поскольку вместе с мутью уголь удалит и экстракт сырья.

Рецепты настоек

На вишне (с косточками и без)

Ягода быстро нивелирует резкий водочный привкус, в результате настойка получается ароматной с кисло-сладким вкусом. Лучше брать крупные вишни сладких сортов. Пропорции сахара можно менять по своему усмотрению, ориентируясь на вкус и сладость выбранного сорта.

Ингредиенты:

– ягоды вишни – 1,5 кг;

– водка (самогон, коньяк, спирт 45 %) – 0,7 л;

– сахар – 0,5 кг.

1. Подвялить свежие или замороженные вишни на солнцепеке, выложив ровным слоем и оставив на несколько дней под воздействием прямых солнечных лучей. Альтернативный вариант – 4–6 часов запекать ягоды в духовке при 60–80 ˚С. Этап необязательный, но подсушивание убирает из вишен лишнюю влагу, которая делает настойку водянистой.

2. Смешать в трехлитровой банке водку, сахар и ягоды (алкогольная основа должна перекрывать вишни минимум на 1–2 см, в случае необходимости влить больше). Плотно закрыть крышкой, поставить на 30 дней в темное место с комнатной температурой. Раз в 2–3 дня содержимое банки встряхивать.

3. Готовую настойку процедить через несколько слоев марли, хорошо отжать ягоды. Жидкую часть профильтровать через вату.

4. Разлить напиток в бутылки и плотно закрыть пробками. Хранить в холодильнике или подвале. Срок годности вдали от прямых солнечных лучей до 3 лет. Крепость – 20–25 %.

На сливах

Самый простой рецепт настойки, в котором нет лишних ингредиентов. Отличный напиток на все случаи жизни. Нравится как мужчинам, так и женщинам. Подойдут любые сливы: желтые, красные или синие, чаще всего используются сорта Венгерка, Яичная, Канадская, Ренклод и Мирабель.

Ингредиенты:

– слива – 1 кг;

– водка (разбавленный спирт, самогон) – 2 л.

1. Сливы очистить от листьев, плодоножек и хорошо помыть. Не советую надрезать мякоть или удалять косточки, поскольку

настойка получится мутной, а ее вкус не улучшится.

2. Засыпать плоды в банку, залить водкой. Слой водки должен покрыть сливы на 2–3 см.

3. Банку плотно закрыть крышкой и поставить на 40 дней в темное теплое место (16–25 ˚С).

4. Готовую сливовую настойку профильтровать через марлю, по желанию подсластить по вкусу, разлить по бутылкам и герметично закрыть пробками. Получается в меру крепкий 28–30 % напиток с тонким вкусом и легким ароматом плодов. Срок годности – до 3 лет. Настоянные на спирту сливы можно использовать для приготовления других блюд или как оригинальную закуску.

Из яблок

Получается довольно крепкая (выше 30 %) легко пьющаяся настойка с нотками яблок и корицы.

Ингредиенты:

– яблоки – 1 кг;

– водка (самогон, спирт 40–45 %) – 1 л;

– корица – полпалочки;

– ванилин – 2–3 г.

1. Очистить яблоки от порченных частей, сердцевины и косточек. Нарезать мякоть с кожицей дольками средних размеров.

2. Сложить ломтики в банку, добавить корицу и ванилин, залить алкогольной основой.

3. Закрыть банку крышкой и поставить на 7–10 дней в теплое темное место.

4. Слить яблочный настой через марлю. При желании яблоки можно повторно залить спиртным и оставить на 10–12 дней. Получится еще одна порция настойки.

5. Разлить яблочную настойку в бутылки для хранения. В темном прохладном помещении она практически не портится.

Клубнично-лимонная

Напиток с запоминающимся красным оттенком и легким цитрусовым послевкусием.

Ингредиенты:

– лимон – 1 штука;

– клубника – 1 кг;

– водка – 0,5 л;

– сахар – 250 г.

1. Очищенную клубнику разрезать пополам, сложить в банку,

засыпать сахаром и дать настояться 3–4 часа.

2. Добавить водку, плотно закрыть банку крышкой.

3. Настаивать в темном теплом месте 30 дней. Раз в 2–3 дня встряхивать.

4. Профильтровать настойку через марлю (хорошо отжать ягоды), перелить в другую емкость.

5. Снятую с лимона цедру и выжатый сок добавить в профильтрованный клубничный настой. Перемешать, герметично закрыть крышкой, настаивать 16 дней.

6. Профильтровать напиток через вату, разлить в бутылки для хранения.

7. Перед употреблением выдержать в темном прохладном месте 1–2 месяца для улучшения вкуса. Срок годности – до 3 лет. Крепость – 16–19 %.

Кедровка – на кедровых орешках

Легко пьющаяся настойка с оригинальным сбалансированным вкусом.

Ингредиенты:

– неочищенные кедровые орехи – 40 г;

– апельсиновая цедра – 2–3 г;

– ванилин – на кончике ножа;

– свежий листик черной смородины – 1 штука;

– сахар – 1 столовая ложка;

– самогон (водка, разбавленный до 40–45 % спирт) – 0,5 л.

1. Переложить орешки в металлическую емкость, залить крутым кипятком, перемешать. Через 5 минут слить воду. Повторить 3 раза. Запаривание позволяет убрать смолянистую основу кедровых орехов, благодаря чему настойка становится вкуснее, так как пропадает неприятный запах смолы.

2. Промытые орешки переложить в банку, добавить сахар, апельсиновую цедру, лист черной смородины и ванилин.

3. Залить смесь водкой и перемешать.

4. Закрыть банку крышкой, поставить на 10 дней в теплое темное место. Раз в 2–3 дня встряхивать.

5. Процедить кедровку через марлю, поставить на 3–4 дня в прохладное темное место, чтобы напиток отстоялся. После этого можно пробовать. Срок годности – до 5 лет. Крепость – 37–38 %.

На подвешенном лимоне

Напиток с оригинальным способом настаивания, при котором сырье не соприкасается с алкогольной основой.

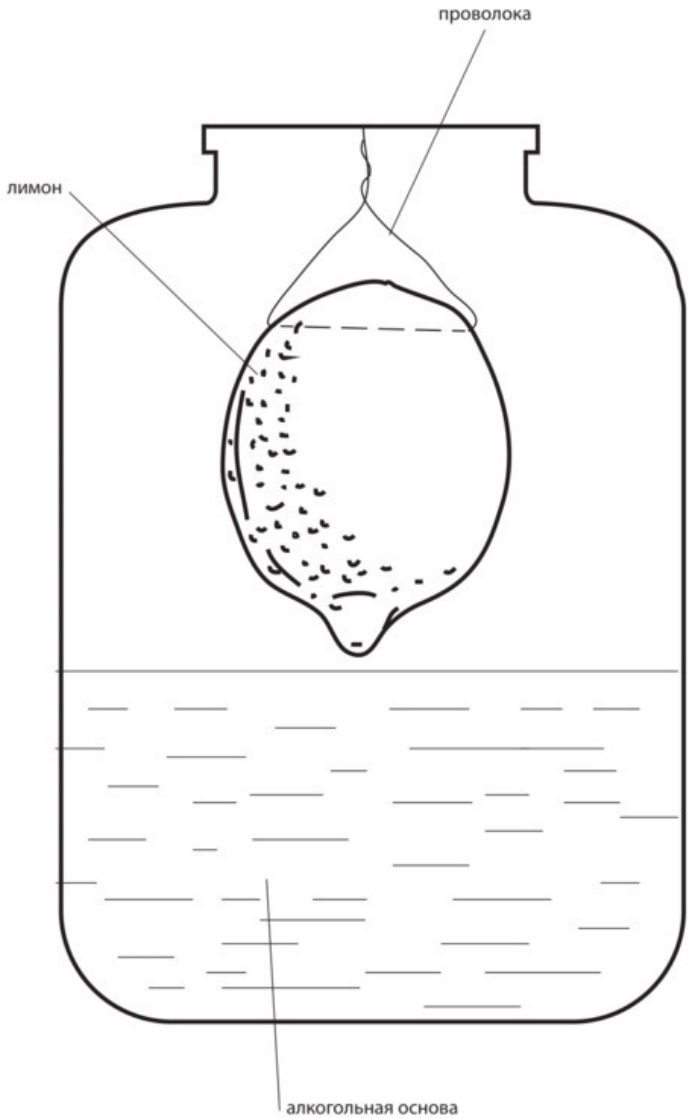
Ингредиенты:

– лимон – 1 штука;

– водка (самогон, спирт) – 350 мл;

– сахар – по вкусу.

1. Лимон промыть в теплой воде, затем вытереть насухо, убрав с поверхности консервант.



2. Залить алкогольную основу в банку, проколоть лимон в верхней части иголкой и пропустить сквозь него нитку.

3. С помощью проволоки подвесить проколотый лимон в банке так, чтобы он не касался спирта.

4. Банку плотно закрыть крышкой и поставить на 30 дней в темное место с температурой 18–24 ˚С.

5. Убрать лимон, в полученную настойку добавить сахар по вкусу.

6. Перед употреблением выдержать напиток 24 часа в темном прохладном месте. Срок годности – 3 года. Крепость – 36–38 %.

Зубровка

Зубровка – водка золотисто-салатового цвета крепостью 40 градусов с легким ароматом и привкусом свежескошенной травы. Относится к классу горьких настоек. Промышленное производство напитка налажено в Польше и Беларуси, но технологию легко воспроизвести в домашних условиях, поскольку рецептура точно известна.

Зубровка душистая (Hierochloë odorata) – многолетняя трава с приятным стойким запахом, в дикой природе растет в Беловежской пуще, является пищей для зубров, отсюда и название. В англоязычных странах зубровку еще называют sweetgrass, что в переводе значит «сладкая трава». Это растение используют не только в ликеро-водочной промышленности, но и в кулинарии как приправу и пищевую эссенцию. Трава зубровка содержит гликозид кумарина – вещество, признанное в США опасным для здоровья. Но вред наступает только при длительном и систематическом попадании в организм. При этом именно кумарин формирует у настойки аромат свежескошенного сена, повышает аппетит и улучшает пищеварение.

Ингредиенты:

– водка (самогон, спирт 40–45 %) – 1 л;

– сухая трава зубровка – 2 г (1–2 стебелька);

– сахар – 1 столовая ложка;

– вода – 2 столовые ложки.

В классической пропорции на 1000 кг водки требуется 2 кг травы. В домашних условиях для простоты подсчетов допустим, что 1 л водки по весу равен 1 кг. Сахарный сироп смягчает вкус, но не дает явной сладости, поскольку его концентрация в растворе незначительна.

1. Траву порубить на мелкие кусочки, затем сложить в банку. Можно не измельчать зубровку, тогда напиток смотрится эффектнее и больше похож на магазинный аналог, но время

настаивания увеличится на 5 дней.

2. Приготовить сахарный сироп.

3. Залить зубровку в банке алкогольной основой, добавить холодный сироп. Перемешать.

4. Банку плотно закрыть крышкой. Поставить на 14 дней (если трава настаивается целиком – 20 дней) в темное теплое место.

5. Профильтровать настойку через марлю, сложенную в 2–3 слоя. С целой травой можно оставить как есть.

6. Разлить напиток в бутылки, герметично закрыть.

Хранить в защищенном от прямых солнечных лучей месте. Подавать к мясу и холодным закускам. Срок годности – до 5 лет. Крепость домашней зубровки – 37–38 %, по вкусу сложно отличить от магазинного аналога.

Клюковка (на ягодах клюквы)

В домашнем винокурении клюква ценится уникальной способностью убирать запах и смягчать жгучий вкус спирта. Правильно приготовленная клюковка по цвету напоминает малиновую наливку и легко пьется. Хотя этот напиток традиционно относят к женским, многие мужчины тоже к нему неравнодушны.

Настойку можно сделать из любых спелых ягод, собранных во время дозревания, после первых морозов или даже перезимовавших. Принципиального значения это не имеет. Главное, чтобы плоды были неиспорченными и сочными.

Ингредиенты:

– ягоды клюквы – 250 г;

– водка (спирт 40–45 %, самогон) – 0,5 л;

– сахар или жидкий мед – 1 столовая ложка (по желанию);

– вода – 50 мл (по желанию).

1. Ягоды помыть, перебрать и пересыпать в литровую банку.

2. Истолочь клюкву деревянной скалкой до получения однородной массы.

3. Добавить водку, перемешать.

4. Закрыть банку крышкой, поставить на 2 недели в темное теплое место. Раз в 2–3 дня взбалтывать.

5. Профильтровать настойку через 4 слоя марли и ватный фильтр. Хорошо отжать жмых. Получится клюквенная настойка без сахара, имеющая кисловатый вкус. На этом приготовление можно закончить, но если кислинка во вкусе не устраивает, из воды и сахара сварить сироп. Вместо сахарного сиропа можно внести жидкий мед (не варить, чтобы остались полезные

вещества).

7. Закрыть банку крышкой, оставить минимум на сутки в холодильнике или подвале, желательно на 30–45 дней для улучшения вкуса. Хранить настойку вдали от прямых солнечных лучей. Срок годности – 3 года. Крепость – 32–36 %.

Бородинская (на хлебе)

Ароматом и вкусом бородинская настойка напоминает одноименный хлеб, отсюда название. Этот напиток идеально подходит для мужской компании, отдыхающей на рыбалке или охоте.

Ингредиенты:

– самогон (водка) – 0,5 л;
– бородинский хлеб (сухари) – 50 г (3–4 дольки);
– тмин – 1 чайная ложка;
– кориандр – 1 чайная ложка;
– мед (сахар) – 1 столовая ложка;
– душистый перец – 3 штуки (не обязательно);
– лавровый лист – 1 штука (не обязательно).

1. Высушить хлеб, мякоть должна быть черствой и не размокать в алкогольной основе, иначе настойка получится мутной. Довести свежий хлеб до нужной кондиции можно обжариванием в духовке 2–5 минут, главное, чтобы мякоть не подгорела.

2. Сухари и специи сложить в банку, залить самогоном или водкой. Перемешать, герметично закрыть.

3. Настаивать 5 дней в темном теплом помещении.

4. Аккуратно процедить через марлю. Не отжимать!

5. Добавить сахар или мед, перемешать.

6. Перенести на 3–4 дня в темное прохладное место.

7. Слить с осадка. Крепость – 32–34 %. Срок годности – 3–4 месяца.

Ерофеич (на травах)

Ерофеич – травяная настойка российского дворянства, появилась в начале XVIII века. Из-за высокой концентрации эфирных масел имела специфический горький вкус и употреблялась в небольших количествах (максимум 2 рюмки) перед едой для повышения аппетита. Закусывали ерофеич жирными мясными и рыбными блюдами. Отличительная особенность – настойка готовилась на основе зернового самогона 3–5 перегонок крепостью 60–80 градусов.

Ингредиенты:

– самогон (спирт 60–80 %) – 1 л;

– измельченный корень калгана (лапчатки) – 10 г;

– зверобой – 5 г;

– перечная (английская) мята – 5 г;

– ромашка – 5 г;

– полынь – 1 г;

– анис – 10 г.

В состав можно добавить (или убрать) любые травы, создавая уникальный рецепт. Традиционно в ерофеиче сахар не использовался, настойка должна быть горькой. В некоторых редких вариантах встречается мед. Использовать водку не рекомендуется, поскольку ее крепость слишком низкая. Минимальное содержание спирта в алкогольной основе – 60 %.

1. Травы сложить в банку для настаивания.

2. Залить крепким самогоном или спиртом. Перемешать.

3. Банку плотно закрыть крышкой. Поставить на 16 дней в теплое темное место. Раз в 2–3 дня взбалтывать.

4. Профильтровать настой через 3–4 слоя марли или плотную ткань.

5. Разлить готовый ерофеич в бутылки для хранения (желательно из темного стекла), герметично закрыть. Перед дегустацией оставить на 2–3 дня для стабилизации вкуса. Хранить в темном месте. Срок годности до 5 лет. Крепость зависит от использующегося спирта, обычно при настаивании теряется 3–4 %.

На корне имбиря

Свежий имбирь должен быть гладким и плотным, но с тонкой кожицей. Морщины, пятна и видимые волокна указывают на то, что корень лежит уже давно. Для проверки можно легонько подковырнуть кожуру ногтем, должен появиться характерный запах. Длинные корешки содержат больше эфирных масел, для настаивания они предпочтительнее. Во вкусе готовой настойки не чувствуется спирт, только ярко выраженное послевкусие и аромат имбиря. Напиток хорошо согревает и повышает аппетит.

Ингредиенты:

– свежий корень имбиря – 40–50 г;

– водка (спирт 40–45 %, самогон) – 1 л;

– мед – 100 г (по желанию).

Любители концентрированных настоек могут добавить больше корня – 75 г. Мед смягчает жгучий вкус настойки, сахар не так эффективен.

1. Помыть корень под проточной водой, почистить.

2. Перетереть имбирь на терке или измельчить мясорубкой. Сложить в банку для настаивания.

3. Добавить водку и мед (по желанию). Перемешать.

4. Закрыть банку крышкой, перенести на 14 дней в темное место с комнатной температурой. Раз в 2–3 дня встряхивать.

5. Готовую имбирную настойку процедить через марлю. Чтобы напиток стал прозрачным, его можно дополнительно профильтровать через вату. Разлить в бутылки для хранения, герметично закрыть. Срок годности – до 2 лет. Крепость – 36–38 %.

На ржаном солоде с чесноком и перцем

Внешним видом домашняя настойка на солоде напоминает выдержанный виски. Если делать без чеснока и перца, запах тоже не выдаст подмену. По вкусу это приятное спиртное с отчетливыми нотками хлеба, умеренной остротой и легким жжением в послевкусии. Считается напитком суровых мужских компаний. Идеальная алкогольная основа – любой зерновой дистиллят (самогон) двойной перегонки.

В этом рецепте используется именно ферментированный солод (для выпечки и кваса), который, в отличие от обычного (неферментированного), проходит термическую обработку. В результате появляется стойкий аромат хлеба.

Ингредиенты:

– водка (спирт, самогон) – 1 л;

– ферментированный солод (ржаной или ячменный) – 2 столовые ложки с горкой;

– черный перец горошком – 5 штук;

– душистый перец – 3 штуки;

– чеснок – 8 зубчиков (средних);

– сахар (мед) – 25–50 г (по желанию).

Лучше делать настойку на более ароматном ржаном солоде, но подойдет и ячменный. Чеснок придает напитку остроту. Черный перец вносит характерный аромат и легкое жжение, душистый – добавляет оригинальные нотки запаха. Сахар или мед смягчают вкус, их количество зависит от качества алкогольной основы, хорошему дистилляту смягчение обычно не требуется. Настойка только на солоде (без чеснока, перцев и сахара) может считаться еще одним вариантом имитации виски.

1. Налить водку (самогон) в емкость для настаивания – стеклянную банку или бутылку.

2. Добавить солод, перемешать.

3. Чеснок почистить и нарезать мелкими кусочками (не выдавливать и не измельчать блендером). Добавить подготовленный чеснок в алкогольную основу. Вбросить душистый перец.

4. Горошины черного перца слегка поджарить на чистой, хорошо протертой и предварительно разогретой сковородке (обязательно без масла). Время обжарки – 30–60 секунд до появления запаха. Периодически горошины нужно перемешивать, а после прожарки растолочь в ступе (не сильно, только нарушив целостность оболочек). Добавить черный перец в настойку. Перемешать или встряхнуть.

5. Банку закрыть. Оставить на 14–16 дней в темном помещении с комнатной температурой. Не встряхивать и не перемешивать, чтобы в конце солод выпал на дно.

6. Готовую солодовую настойку снять с осадка, перелив в другую емкость через тонкий шланг или трубочку.

7. Профильтровать напиток через вату. Попробовать на вкус. По желанию добавить сахар (мед) для смягчения, перемешать. Разлить настойку из солода в емкости для хранения, герметично закрыть. Срок годности в защищенном от прямых солнечных лучей месте – до 5 лет. Крепость – 36–38 %.

Мятно-лимонная

Вкусный, ароматный напиток с легкой кислинкой, способствует повышению аппетита. Нужны свежие или сушеные листики перечной мяты. Стебельки с корешками предварительно удаляют, поскольку эти части дают горечь. При самостоятельной заготовке важно собирать мяту вдали от дорог и других источников загрязнения. Желательно использовать молодые растения, сорванные до цветения.

Ингредиенты:

– водка (спирт 40–45 %, самогон) – 1 л;
– мята – 120 г свежей или 40 г сушеной;
– лимон – 3 штуки;
– сахар – 250–400 г.

1. Снять с лимонов цедру.

2. Листья мяты порубить на кусочки.

3. Сложить цедру и мяту в банку для настаивания, добавить лимонный сок, выжатый из очищенных плодов. Влить алкогольную основу, перемешать.

4. Банку герметично закрыть, поставить на 10 дней в темное теплое место. Раз в сутки встряхивать.

5. Процедить настойку через 2–3 слоя марли. Добавить сахар

по вкусу, перемешать.

6. Настаивать еще 5–7 дней. Готовый напиток разлить в бутылки и плотно закрыть. Крепость – 25–30 %. При хранении вдали от прямых солнечных лучей срок годности – до 3 лет, но лучше не передерживать дольше года, поскольку со временем вкус может ухудшиться.

На калине

Настойка на калине повышает аппетит, а терпкий вкус и легкая горчинка нашли своих почитателей. Ягоды лучше собирать сразу после первых морозов, в это время плоды становятся сладковатыми и теряют неприятный, горький привкус. Альтернативный вариант – поместить ягоды на 2–3 часа в морозильную камеру.

Ингредиенты:

– водка (самогон, спирт) – 0,5 л;

– ягоды калины – 0,5 кг;

– сахар (мед) – по вкусу.

1. Калину снять с гроздей, перебрать, удалить порченные и неспелые плоды. Подходящие ягоды помыть и дать стечь воде.

2. Пересыпать калину в банку (бутылку).

3. Добавить водку (спирт) так, чтобы алкогольная основа покрыла слой ягод минимум на 2–3 см.

4. Плотно закрыть пробкой или крышкой. Оставить на сутки.

5. Долить оставшееся спиртное и плотно закрыть.

6. Настаивать водку на калине 30 дней в темном помещении при комнатной температуре. Раз в 5 дней взбалтывать.

7. Профильтровать напиток через марлю, ягоды хорошо отжать (больше не нужны). По желанию добавить мед или сахар (на вкус). Перемешать до полного растворения подсластителя.

8. Разлить в бутылки для хранения и герметично закрыть. Вдали от прямых солнечных лучей срок годности до 3 лет. Крепость – 32–34 %.

Калгановка – на корне калгана

Настойка красивого коньячного цвета с выраженным запахом калгана и нотками кофе. Вкус мягкий с небольшим дубильным оттенком, пьется калгановка легко и в разумных количествах не вызывает похмелья.

Ингредиенты:

– водка (самогон) – 0,5 л;

– сушеный корень калгана – 1,5 чайные ложки;

– сушеный корень солодки – 1 чайная ложка;

– кофейные зерна – 5 штук.

Сушеные корни калгана (лапчатки прямостоячей) и солодки продаются в аптеках. Корень солодки смягчает вкус настойки, а кофейные зерна позитивно влияют на запах и цвет калгановки. Солодку и кофейные зерна можно не добавлять, но тогда вкус получается очень резким.

1. В стеклянную емкость добавить калган, солодку и зерна кофе.

2. Залить водкой.

3. Плотно закрыть емкость крышкой, встряхнуть и поставить на 3 недели в теплое темное место. Раз в сутки встряхивать.

4. Процедить готовую настойку через марлю, перелить в бутылку с темным стеклом и плотно закрыть пробкой. Хранить в холодильнике или подвале. Срок годности – 5 лет. Крепость – 37–38 %.

На фисташках (скорлупе)

Во время первой дегустации сложно догадаться, что это простая фисташковая настойка, больше похоже на выдержанный коньяк. При соблюдении технологии приготовления получится напиток коньячного цвета с копчено-древесным ароматом, легкими нотками кофе и ванили. Вкус насыщенно дубовый с ванильно-кремовым послевкусием.

Требуются не сами фисташки (орешки), а только скорлупа, которая содержит нужные ароматические и красящие вещества. Коньяк и другие выдержанные в бочках крепкие спиртные напитки в качестве алкогольной основы в этом случае дают слишком сильный дубильный привкус.

Ингредиенты:

– самогон (водка, спирт 40 %) – 1 л;

– скорлупа фисташек – 2 горсти;

– сахар (мед) – 1–2 столовые ложки (по вкусу);

– чернослив – 2 ягоды (по желанию);

– курага – 1 штука (по желанию);

– изюм – 4–6 ягодок (по желанию).

Сухофрукты (особенно чернослив) обогащают аромат и смягчают вкус настойки, но можно делать только на фисташках. Мед и сахар дают сладость, которая нравится не всем, поэтому лучше ограничиться максимум несколькими ложками или не вносить вообще.

1. Скорлупу фисташек промыть в проточной воде, затем проварить в кипятке 4–5 минут, достать из воды и высушить на

солнце. Вываривание удаляет соль (если фисташки изначально были солеными), а также излишки дубильных веществ, в результате настойка будет не очень резкой.

2. Обжарить скорлупу в духовке (8–10 часов на сухом противне при температуре 60–90 °С, периодически помешивая) или на хорошо вытертой сковородке (без масла и жира) на среднем огне до темно-коричневого цвета. Томление в духовке дает более мягкий и деликатный вкус, зато обжарка на сковородке занимает в разы меньше времени. Чем сильнее обжарка, тем больше проявляются нотки дыма, миндаля и ванильный оттенок. Главное, чтобы скорлупки не пригорели.

3. Остывшую скорлупу засыпать в банку и залить алкогольной основой. Добавить сухофрукты (по желанию). Закрыть крышкой.

4. Оставить емкость на 8–15 дней в темном теплом месте. После 8–10 дней настаивания раз в сутки проверять вкус и при появлении слишком сильных ноток жесткости убрать фисташки. Количество дубильных веществ зависит от скорлупы и каждый раз меняется, если передержать, то напиток получится резким и невкусным.

5. Профильтровать фисташковую настойку через марлю. Попробовать на вкус, по желанию подсластить сахаром или жидким медом. Перемешивать до полного растворения подсластителя.

6. Разлить напиток в бутылки, герметично закрыть. Желательно оставить минимум на 30–60 дней в холодильнике или подвале. Выдержка смягчает вкус. Срок годности – до 5 лет (при хранении в стеклянных емкостях вдали от прямых солнечных лучей). Крепость – 36–38 %.

Кюммель (тминная)

Кюммель (Kummel в переводе с немецкого «тмин») – горькая настойка крепкого алкоголя не ниже 40 градусов на семенах тмина, укропа и аниса. В зависимости от рецепта в состав могут входить другие ингредиенты: сахар, мед, цитрусовая цедра, гвоздика, померанец, фенхель, бадьян и фиалковый корень (ирис).

Ингредиенты:

– тмин – 1 чайная ложка;
– водка (спирт 40 %, самогон) – 0,5 л;
– семена укропа – 0,5 чайной ложки;
– анис – 0,5 чайной ложки;
– сахар (мед) – по вкусу;

– лимонная цедра – 1 столовая ложка (не обязательно);

– гвоздика – 1–2 бутона (не обязательно);

– фиалковый корень (ирис) – 1 столовая ложка (не обязательно).

Кроме алкогольной основы, в классический состав кюммеля входят только семена тмина, укропа и аниса. Все остальные добавки – по желанию. Подходит только европейский тмин семейства Зонтичные, а не черный (Калинджи, Чернушка) или Кумин (Зира). Анис обыкновенный и бадьян не одно и то же, хотя запах похож, но это разные растения. Фиалковый корень – толченый цветок ириса (обычного желтого), несмотря на название, к самой фиалке не имеет отношения.

1. Специи слегка раздавить деревянной скалкой или измельчить в кофемолке. Поместить в банку для настаивания.

2. Добавить водку (спирт, самогон). Банку герметично закрыть, перенести в темное место (или накрыть) с комнатной температурой. Настаивать 14 дней.

Для быстрого приготовления настойки смесь можно подогреть до 60–70 °С (взрывоопасно!), затем остудить до комнатной температуры и отфильтровать. Но чтобы получить насыщенный вкус, лучше делать по классической технологии.

3. Процедить домашнюю тминную настойку через марлю, семена отжать. Попробовать напиток. По желанию подсластить сахаром или медом (предпочтительнее). Перемешать до полного растворения подсластителя.

4. Перелить в бутылки для хранения. Герметично закрыть. Перед употреблением настаивать 3–5 дней в темном желательно прохладном месте для стабилизации вкуса. Срок годности при хранении в стеклянных емкостях – до 5 лет. Крепость – 34–37 %.

На изюме

Для приготовления изюмной настойки следует покупать темно-бордовый или крупный темный изюм без косточек (могут давать неприятный горький привкус). Напитки из белого и оливкового изюма получаются почти прозрачными, что портит внешний вид. Желательно, чтобы у сухофруктов был стойкий приятный запах, который передастся настойке. Покрытые белым налетом ягодки (признак плесени) не подходят, поскольку их качество оставляет желать лучшего.

Ингредиенты:

– водка (спирт 40–45 %, самогон) – 0,5 л;

– изюм – 150 г;

– сахар (мед) – 30–100 г;

– черный перец (горошек) – 5 штук (не обязательно);
– лавровый лист – 1 (не обязательно);
– черный чай – 1 чайная ложка (не обязательно);
– ванилин – на кончике ножа (не обязательно).

Мед (особенно жидкий цветочный) предпочтительнее сахара, так как мягче и ароматнее. При определении количества подсластителя нужно помнить, что сам по себе изюм тоже сладкий. Если нужен не десертный напиток, лучше ограничиться минимальным количеством меда и вовсе отказаться от сахара. Остальные ингредиенты (чай, ванилин, черный перец горошком, лавровый лист) вписаны в рецепт, поскольку неплохо сочетаются с изюмом, но их все вместе или каждый по отдельности можно не добавлять. В классическом варианте водка настаивается на изюме без других составляющих.

1. Помытый изюм, сахар (мед) и приправы сложить в банку для настаивания.
2. Залить водкой, перемешать.
3. Банку плотно закрыть крышкой и перенести в темное место с комнатной температурой.
4. Настаивать 7 дней, раз в сутки встряхивать банку.
5. Профильтровать изюмную настойку через 2–3 слоя марли, хорошо отжать мякоть. При желании дополнительно подсластить.
6. Разлить напиток в бутылки, герметично закрыть.
7. Перед употреблением выдержать напиток в холодильнике 2–3 дня для стабилизации вкуса. Срок годности – до 3 лет. Крепость – 32–34 %.

На белом винограде

Изысканный рецепт, требующий сравнительно большого количества ингредиентов, но результат стоит потраченных усилий. Делается на основе белых сортов винограда, желательно без косточек.

Ингредиенты:
– белый виноград – 1 кг;
– сахар – 400 г;
– водка – 1 л;
– вода – 0,5 л;
– ванильный сахар – 30 г;
– лимон – 2 штуки;
– корица – 1 палочка;
– гвоздика – 8 штук.

1. Смешать в кастрюле воду с сахаром (ванильным и обычным), довести смесь до кипения, затем проварить 3–5 минут,

снимая пену. Полученный сахарный сироп охладить до комнатной температуры.

2. Снять с лимонов цедру и мелко натереть ее на терке.

3. Смешать цедру, гвоздику и корицу. Залить смесь водкой, плотно закрыть крышкой и выдерживать при комнатной температуре 3–4 часа.

4. Наполнить емкости для настаивания помытыми и высушенными ягодами винограда. Из ароматизированной водки убрать корицу.

5. Залить виноград водкой, добавить сахарный сироп и герметично закрыть крышкой.

6. Поставить банку на 2 месяца в темное помещение с температурой 18–30 °С.

7. Профильтровать напиток через марлю и вату, затем разлить в бутылки для хранения и герметично закрыть пробками. В темном прохладном месте виноградная настойка может храниться больше года. Крепость – 20–25 %.

На черносливе

Настойка имеет ярко выраженный запах и вкус чернослива с легкими нотками перца. Подходит под любые несладкие блюда, хорошо сочетается с твердыми сырами и мясной нарезкой. Годится как магазинный, так и домашний чернослив, принципиальной разницы нет. При выборе в магазине не покупайте слишком черные плоды (для увеличения срока хранения они обработаны глицерином) и светло-коричневые, которые перед сушкой обдали кипятком. Часть полезных свойств и ароматических веществ в них безвозвратно потеряна.

Ингредиенты:

– самогон (водка, спирт) – 0,5 л;
– чернослив без косточек– 4 штуки;
– душистый перец – 1 штука;
– гвоздика – 1 штука;
– черный перец – 3 штуки;
– ванилин – 1–2 г.

1. Раздавить перец и гвоздику скалкой.

2. Добавить все ингредиенты в банку с плотно закрывающейся крышкой.

3. Залить водкой или самогоном, закрыть крышку, взболтать.

4. Настаивать 10 дней в темном месте.

5. Профильтровать готовую настойку через несколько слоев марли и разлить в бутылки. В холодильнике или подвале напиток может храниться больше года. Крепость 34–36 %.

С абрикосовым соком, мятой и медом

Ароматный напиток с мягким, слегка сладким вкусом, готовится в любое время года.

Ингредиенты:

– абрикосовый сок – 0,5 л;

– спирт 40–45 % (водка, самогон) – 0,5 л;

– мед – 150 г;

– перечная мята – 25 г;

– вода – 200 мл.

Желательно использовать свежий сок, если его нет, подойдет магазинный с мякотью.

1. Закипятить воду, залить ею мяту, накрыть крышкой и выдержать 4–5 часов.

2. Отвар процедить, добавить в него абрикосовый сок, спирт и мед.

3. Хорошо перемешать, закрыть крышкой, поставить на 16 дней в темное теплое место. Первую неделю раз в сутки интенсивно взбалтывать.

4. Готовую настойку профильтровать через вату и разлить в бутылки. Срок годности до 3 лет. Крепость – 13–15 %.

Рецепты ликеров

Бейлис (имитация)

Среди всех сливочных ликеров ирландский бейлис самый популярный. Интересно, что почти 43 % всего производимого в Ирландии молока идет на приготовление ликера. Предложенный рецепт удачно имитирует вкус. Если имеется хороший виски или настоящий коньяк, лучше взять именно выдержанную в дубовых бочках алкогольную основу. Водка, спирт или самогон – крайний вариант.

Используйте свежие яйца и сливки. Храните готовый ликер только в холодильнике. Несоблюдение этих правил чревато отравлением!

Ингредиенты:

– водка (виски, коньяк) – 0,5 л;
– сгущенка (обычная или вареная) – 1 банка (380 г);
– сливки (12–15 %) – 0,4 л;
– растворимый кофе – 1 столовая ложка;
– ванильный сахар – 2 столовые ложки;
– яичные желтки – 4 штуки.

1. Взбить миксером до однородной массы яичные желтки, ванильный сахар и сгущенку. Сгущенное молоко можно предварительно проварить 30–40 минут. На вкусе это почти не отразится, зато у ликера появится красивый карамельный оттенок.

2. В полученную смесь добавить растворимый кофе, затем еще раз взбить миксером. Если гранулы большие, кофе может полностью не раствориться. Не стоит переживать, эта проблема решится сама собой после внесения алкогольной основы.

3. Добавить в смесь сливки, перемешать до получения однородной консистенции. Очень густые, жирные сливки можно слегка разбавить свежим молоком.

4. Влить алкогольную основу, еще раз перемешать.

5. Полученный напиток перелить в бутылку, плотно закрыть, поставить в холодильник на 2–3 дня для стабилизации вкуса. Раз в 12 часов встряхивать.

После выдержки можно переходить к дегустации. Срок годности в герметично закрытой бутылке в холодильнике – 4–6 месяцев. Но лучше делать маленькие порции под конкретное торжество и выпивать в течение нескольких дней после приготовления, так как со временем качество может ухудшиться.

Крепость 16–18 %. Чтобы вернуть начальную консистенцию, расслоившийся при хранении ликер достаточно несколько раз интенсивно взболтнуть. Если не помогло, значит, сливки или яйца были несвежими.

Лимончелло (лимонный)

Итальянский лимонный ликер лимончелло популярен не только у себя на родине, но и во всем мире. Для домашнего варианта лимоны должны быть свежими (не увядшими) и ароматными, от этого зависит аромат ликера.

Ингредиенты:

– лимоны – 5–6 штук среднего размера;

– спирт 96 % – 500 мл или 700 мл водки (самогона 40 %);

– бутилированная вода – 500 мл для спирта и 300 мл для водки;

– сахар – 450 г.

В традиционной технологии приготовления в качестве алкогольной основы используется 96 % виноградный спирт, но в домашних условиях подойдет и магазинная водка или хорошо очищенный самогон без запаха.

1. Снятую с лимонов цедру нарезать кусочками 2–3 см.

2. Цедру сложить в трехлитровую банку, залить спиртом (водкой), плотно закрыть крышкой. Настаивать 15 дней в теплом месте (18–25 °С), защищенном от прямых солнечных лучей (можно накрыть плотной тканью). Раз в сутки интенсивно встряхивать банку.

3. Полученный настой процедить через сито или марлю. Цедру отжать досуха.

4. Приготовить сахарный сироп.

5. Смешать лимонную настойку с холодным сахарным сиропом. Готовый ликер разлить в бутылки, герметично закрыть и настаивать 7 дней в темном прохладном месте для улучшения вкуса. Лимончелло пьют холодным (можно со льдом) в чистом виде или в составе коктейлей. Срок годности в защищенном от солнечного света месте – до 5 лет. Крепость – около 40 %.

Апельсиновый (имитация куантро)

Куантро – это французский апельсиновый ликер крепостью 40 %, производимый из смеси зернового и свекольного спирта, настоянного на цедре сладких и горьких сортов апельсинов с пряностями. После мацерации напиток дважды перегоняют. В результате он становится прозрачным. Рассмотрим, как сделать

имитацию куантро по упрощенной (только настаивание) и традиционной (с перегонками) технологии. Точный состав производитель хранит в секрете, поэтому рецепт лишь максимально имитирует вкус и аромат напитка.

Ингредиенты:

– водка (спирт 40–45 %) – 1 л;
– апельсины средних размеров – 3 штуки;
– лимон (или грейпфрут) – 1 штука;
– сахар – 200 г;
– черный перец – 5 горошин;
– красный перец – 1 г;
– лавровый лист – 1 штука.

Цедра лимона или грейпфрута дает легкую горечь, как в оригинальном ликере. Перец и лавровый лист отвечают за нужный аромат. Сахар можно заменить фруктозой (100 г). Настаивать лучше на магазинной водке или разбавленном до 40–45 % этиловом спирте.

1. С апельсинов и лимона (грейпфрута) снять цедру.

2. Положить цедру в банку для настаивания, добавить перец, лавровый лист, сахар (для куантро без перегонки). Влить алкогольную основу. Перемешать, закрыть крышкой.

3. Через 4–5 часов достать лавровый лист.

4. Поставить герметично закрытую банку в теплое темное место на 7 дней.

5. Готовый ликер процедить через марлю и разлить в бутылки для хранения.

6. Желающие приблизиться к классической технологии должны настаивать водку только на цедре и специях, потом дважды ее перегнать на самогонном аппарате, каждый раз выливая по 15–20 мл первой фракции, содержащей много эфирных масел, иначе при добавлении воды ликер станет белым, словно молоко. После этого дистиллят нужно разбавить сахарным сиропом до 40 % и перед употреблением выдержать пару дней.

Амаретто (миндальный)

Амаретто – сладкий итальянский ликер темно-коричневого цвета крепостью 21–28 %, изготовляемый на основе миндаля, абрикосовых косточек и пряностей. Вкус ликера напоминает марципан – кондитерское изделие из муки и орехов. Амаретто принято пить в чистом виде со льдом или добавлять в кружку с чаем и кофе. Ликер хорошо сочетается с фруктами, шоколадом, орехами, мороженым.

Ингредиенты:

– водка – 0,5 л;
– абрикосовые ядрышки – 50 г;
– миндаль – 50 г;
– вода – 150 мл;
– сахар-песок – 350 г;
– ванильный сахар – 2 чайные ложки;
– корица – 1 щепотка;
– растворимый кофе – 3 г;
– гвоздика – 2 бутона;
– душистый перец – 3–4 горошины.

Абрикосовые ядрышки сложно найти в магазинах, поэтому приходится самостоятельно их добывать из косточек абрикоса. Из-за трудоемкости этого процесса в большинстве домашних рецептов амаретто ядрышки не используются. Однако без них вкус ликера не такой насыщенный и отличается от оригинала.

1. Залить миндальные орехи кипятком, настоять 3–5 минут, очистить.

2. Подсушить миндаль до золотистого цвета на сухой сковороде. За 1–2 минуты до окончания обжаривания добавить гвоздику и перец.

3. Помыть абрикосовые ядрышки, добавить к ним корицу и перемешать.

4. Поджаренный миндаль и абрикосовые ядрышки засыпать в чистую сухую стеклянную бутылку или банку.

5. Высыпать сахар на сковороду с антипригарным покрытием, добавить 50 мл воды и прогреть на медленном огне, периодически перемешивая, пока у смеси не появится карамельный цвет. Затем добавить ванильный сахар, 100 мл воды и перемешать.

6. Полученный сахарный сироп медленно влить в банку с орехами.

7. После того как смесь остынет до комнатной температуры, добавить водку и кофе.

8. Плотно закрыть бутылку, несколько раз встряхнуть и поставить в темное прохладное место на 30–35 дней. Во время настаивания периодически встряхивать бутылку (3–4 раза в неделю).

9. Профильтровать готовый домашний амаретто через марлю и разлить в бутылки для подачи на стол. В темном прохладном месте этот ликер может храниться на протяжении нескольких лет. Крепость – около 20 %.

Малибу (кокосовый)

Среди всех тропических ликеров наибольшую популярность завоевал кокосовый «Малибу», производимый на острове Барбадос. Его пьют как в чистом виде, так и в составе коктейлей. Для домашнего варианта в качестве алкогольной основы, кроме белого рома (предпочтительный вариант) и водки, можно использовать разбавленный до 40 % этиловый спирт или дистиллят (самогон) хорошей очистки.

Настоящий «Малибу» прозрачный, так как изготавливается на основе химических ароматизаторов, имитирующих аромат и вкус кокоса. В предложенном рецепте используются только натуральные составляющие, поэтому напиток получится белым.

Ингредиенты:

– водка (белый ром) – 600 мл;

– мелкая кокосовая стружка – 250 г;

– кокосовое молоко – 400 мл;

– сгущенное молоко – 1 банка (380 мл).

1. Насыпать кокосовую стружку в стеклянную банку, добавить ром (водку). Плотно закрыть крышкой, настаивать в темном теплом (18–30 ˚С) месте 10 дней. Раз в сутки встряхивать.

2. Насухо отжать кокосовую стружку марлей или ажурной тканью. Полученную жидкость слить в другую емкость. Сама стружка больше не понадобится и подходит для выпечки.

3. Добавить в настой сгущенное и кокосовое молоко. Полученную смесь взбить блендером до однородной консистенции.

4. Готовый домашний кокосовый ликер разлить в бутылки, закрыть пробками. Настаивать 7 дней в темном прохладном месте для стабилизации вкуса после смешивания. Хранить напиток в холодильнике. Срок годности – до 6 месяцев. Крепость – 15–17 %. Если ликер расслоился (на вкус не влияет), перед подачей взболтать.

Шоколадный (имитация ликера «Моцарт»)

Если четко следовать рецепту и запастись терпением, получится шоколадный ликер, который не все обыватели могут отличить от магазинного. Нужен черный шоколад с содержанием какао не ниже 60 %. Молоко должно быть свежим (даже слегка прокисшее при нагревании свернется) и желательно минимальной жирности.

Ингредиенты:

– черный шоколад – 200 г;

– водка (спирт 40–45 %, самогон) – 1,5 л;

– сахар – 1 кг;

– молоко – 2 стакана;
– вода – 300 мл;
– ванилин – на кончике ножа.

1. Плитки шоколада натереть на мелкой терке, полученную стружку засыпать в емкость для настаивания – стеклянную бутылку или банку.

2. Залить шоколад водкой, добавить ванилин. Перемешать.

3. Плотно закрыть крышкой. Настаивать 7 дней в темном месте с комнатной температурой. 1–2 раза в сутки встряхивать.

4. Сделать сироп из воды, молока и сахара и его остудить до комнатной температуры.

5. Смешать холодный сироп с шоколадной настойкой.

6. Емкость с ликером взболтать, закрыть крышкой. Настаивать в теплом темном месте 3 недели.

7. Отфильтровать напиток кофейным ситечком или обычной марлей, выдержать еще 1 неделю для стабилизации вкуса.

8. Разлить ликер в бутылки (желательно темные) и герметично закрыть. При хранении вдали от прямых солнечных лучей срок годности – до года. Крепость – 19–21 %.

Кофейный со сгущенным молоком

Ликер интересного цвета с неповторимым ароматом и насыщенным вкусом сливок. Весомое преимущество рецепта – быстрое приготовление. Напиток будет готов через 3 дня.

Ингредиенты:
– нерастворимый молотый кофе – 4 чайные ложки;
– сахар – 100 г;
– сгущенное молоко – 200 г;
– вода – 300 мл;
– ванилин – 1 г;
– водка (коньяк) – 300 мл;
– гвоздика – 2 штуки;
– корица – 1 щепотка;
– бадьян – 1 штука.

1. Заварить кофе.

2. В отдельную кастрюлю добавить сахар, ванилин и воду. Довести смесь до кипения, проварить на медленном огне 1–2 минуты, затем снять с огня и охладить до комнатной температуры.

3. Смешать в банке или стеклянной бутылке для настаивания специи, сваренный холодный кофе, сахарный сироп и алкогольную основу. Плотно закрыть крышкой, настаивать сутки в темном теплом месте.

4. Профильтровать через марлю.

5. Добавить сгущенное молоко, перемешивать или взбивать до получения однородной массы, закрыть и поставить на сутки в темное прохладное место. Срок годности – до 3 месяцев в холодильнике. Крепость – 12–14 %. Перед подачей взбалтывать.

Из вишни

Домашний вишневый ликер запоминается сбалансированным кисло-сладким вкусом с легкой миндальной ноткой, ярким ароматом ягод и насыщенным цветом. Требуются ягоды любого дикого или культурного сорта.

Ингредиенты:

– ягоды вишни – 400 г (пол-литровая банка);

– сахар – 1 кг или 600 г меда;

– водка (спирт, коньяк, самогон) – 2 л;

– вода – 1 л;

– свежие вишневые листья – 150–200 штук (по желанию).

Листья дают легкий дубильный привкус и улучшают аромат готового напитка. Пропорции воды и сахара можно менять по своему усмотрению, делая вишневый ликер крепче (слабее) и регулируя сладость. В случае замены сахара лучше подходит свежий, незакристаллизовавшийся цветочный или липовый мед.

1. Ягоды помыть и удалить косточки, стараясь не разбрызгивать сок. Если нравится характерный горьковатый миндальный привкус, добавить в мякоть до 25 % косточек.

2. Смешать в кастрюле воду, вишни, косточки (по желанию) и вымытые листья. Довести смесь до кипения, проварить на слабом огне 15 минут, периодически помешивая. Процедить через сито, вишневую мякоть отжать досуха (больше не нужна).

3. В полученное на предыдущем этапе варево добавить сахар. Перемешать. Довести до кипения, проварить 3–5 минут, снимая пену. Готовый сироп (пена больше не появляется) снять с плиты и охладить до комнатной температуры. Если используется мед, доводить до кипения не нужно, иначе пропадут полезные вещества, достаточно нагреть до 40 °C и проварить, постоянно мешая, до полного растворения меда.

4. Смешать холодный вишневый сироп с алкогольной основой (водкой, спиртом или самогоном) в стеклянной емкости – бутылке или банке. Попробовать на вкус, по желанию дополнительно подсластить сахаром или снизить крепость холодной кипяченой водой. Емкость герметично закрыть.

5. Полученный вишневый ликер готов к употреблению, но вкус будет слегка резким и несбалансированным. Чтобы убрать

эти недостатки, требуется настаивание (выдержка) в прохладном темном месте, например в холодильнике или подвале (погребе). Оптимальное время выдержки – 15–40 дней. Вдали от прямых солнечных лучшей срок годности домашнего ликера из вишен – до 3 лет. Крепость (по пропорциям в рецепте) – 12–14 %.

Из малины (быстрого приготовления)

Самая быстрая технология приготовления малинового ликера, при которой не требуется настаивание. Весь процесс займет не больше двух часов. Полученный напиток имеет сладкий, но не приторный вкус и приятный аромат ягод с нотками ванили. Подойдет спелая малина любого сорта, цвета и кондиции (свежая или замороженная), но по цвету и аромату самыми удачными получаются ликеры из красной малины.

Ингредиенты:

– малина (красная или желтая) – 0,5 кг;
– водка (самогон, спирт 40 %) – 1,25 л;
– сахар – 0,7 кг;
– лимонная кислота – 6 г;
– вода – 0,6 л;
– ванильный сахар – 5 г.

1. Ягоды залить водой, довести до кипения и варить на слабом огне, периодически помешивая, пока мякоть не станет белой. Обычно на это уходит 50–60 минут.

2. Вытащить и досуха отжать малину (можно процедить через сито). Добавить в отвар сахар, перемешивать до полного растворения сахара, затем накрыть крышкой.

3. После остывания до комнатной температуры профильтровать «компот» через 2–3 слоя марли, чтобы убрать мелкие частички.

4. Влить водку (спирт, самогон), всыпать лимонную кислоту и ванильный сахар. Перемешать. Перелить смесь в бутылку или банку.

5. Емкость с ликером закрыть и оставить на 1–2 часа при комнатной температуре. Через каждые 30 минут взбалтывать для лучшего растворения ингредиентов.

6. Профильтровать напиток через вату, чтобы добавиться прозрачности. Если муть и натуральный осадок на дне не имеют значения, этап фильтрации можно пропустить. Домашний ликер из малины готов. Срок годности в темном помещении – 1 год. Крепость – 18–20 %.

Из черной смородины

Ликер красивого темного цвета с насыщенным ягодным вкусом.

Ингредиенты:

– ягоды – 1 кг;

– листья – 6–8 штук (по желанию);

– водка (спирт, самогон) – 1 л;

– сахар – 1 кг;

– вода – 750 мл.

1. Помытые ягоды и листья сложить в банку, залить алкогольной основой, плотно закрыть крышкой. Оставить на 7 недель в теплом темном помещении. Раз в 5–6 дней взбалтывать.

2. После выдерживания содержимое банки профильтровать через марлю. Досуха отжать ягоды (больше не нужны).

3. Сделать сахарный сироп.

4. Смешать смородинную настойку с холодным сахарным сиропом. Полученный напиток разлить в бутылки, плотно закрыть. Выдержать 5 дней в холодильнике для улучшения вкуса. Подавать охлажденным. Срок годности при хранении вдали от прямых солнечных лучей – до 3 лет. Крепость – 15–17 %.

Из красной смородины

Ликер красного цвета с кисло-сладким вкусом.

Ингредиенты:

– ягоды красной смородины – 1 кг;

– листья – 5–6 штук;

– водка (спирт, самогон) – 0,5 л;

– вода – 0,5 л;

– сахар – 800 г.

1. Ягоды засыпать в стеклянную бутыль или банку. Туда же добавить листья смородины и водку (спирт). Плотно закрыть, выдерживать 6 недель в солнечном месте (на подоконнике). Раз в 7 дней встряхивать.

2. Полученный настой процедить через марлю. Отжать ягоды.

3. Приготовить сахарный сироп по технологии, описанной в предыдущем рецепте.

4. Холодный сироп добавить в смородинный настой, перемешать, разлить в стеклянные бутылки и плотно закрыть. Через 5–6 дней можно приступать к дегустации. Крепость – 10–11 %. Срок годности (в темном помещении) – до 3 лет.

Из абрикосов

Оптимально использовать немного переспевшие абрикосы, из которых обычно делают варенье. Это важно в случае покупки сырья для ликера в магазине или на рынке, там переспевшие абрикосы обычно дешевле.

Ингредиенты:

– абрикосы – 1 кг;

– водка (спирт 40–45 %, самогон) – 1,5 л;

– сахар – 500 г;

– гвоздика – 3 бутона.

1. Плоды помыть, извлечь косточки, мякоть разрезать на четвертинки.

2. Переложить нарезанные абрикосы в трехлитровую банку, добавить гвоздику, залить алкогольной основой. Слой мякоти обязательно должен быть перекрыт спиртным на 2–3 см. При необходимости добавить больше алкоголя. Любители миндального привкуса могут внести в состав 25–30 % косточек от общего количества, но после 18 дней выдержки косточки нужно обязательно извлечь.

3. Банку плотно закрыть крышкой, перенести в темное место (можно накрыть) с комнатной температурой. Оставить на 30 дней. Раз в 3–4 дня встряхивать.

4. Добавить в емкость сахар, перемешать. Плотно закрыть, настаивать еще 30 дней, взбалтывая содержимое банки раз в 5 дней.

5. После двух месяцев выдержки домашний абрикосовый ликер готов. Осталось только процедить напиток через марлю, досуха отжать мякоть и разлить в стеклянные бутылки. Особенность ликеров из абрикосов в том, что они практически всегда мутные, а при хранении появляется осадок. Фильтрация через вату занимает очень много времени и не всегда эффективна. Вдали от прямых солнечных лучей срок годности – 1 год. Крепость – 24–26 %.

Из лепестков розы

Идеально подходят лепестки чайной розы с ярко выраженным ароматом, но можно использовать любой другой вид. Цвет ликера будет примерно таким же, как и оттенок лепестков, поэтому лучше использовать оранжевые или красные розы, сорванные непосредственно перед приготовлением. Засушенные, вялые или растущие в пыльных местах (возле дорог) лепестки не годятся, потому что имеют слабый запах.

Ингредиенты:

– лепестки розы – 300 г;

– сахар – 1 кг;
– лимонная кислота – 1 чайная ложка;
– водка (спирт 40–45 %) – 1 л;
– вода – 1 л.

Лимонная кислота привносит во вкус легкую кислинку, в результате напиток получается сбалансированным.

1. Лепестки вместе с сахаром пропустить через мясорубку.
2. Полученную пасту переложить в 5-литровую стеклянную емкость, добавить алкогольную основу, взболтать.
3. Влить воду, перемешивать, пока сахар полностью не растворится.
4. Плотно закрыть емкость крышкой, поставить в темное теплое место на 1 месяц для выдержки. Раз в 4–5 дней встряхивать.
5. Полученный розовый ликер процедить через марлю, жмых отжать досуха, добавить в жидкость лимонную кислоту, по желанию дополнительно подсластить сахаром. Перемешать, разлить в бутылки и плотно закрыть пробками. Спустя 2–3 дня можно пробовать. Вдали от прямых солнечных лучей срок годности – 2 года. Крепость – 14–15 %.

Банановo-молочный

Насыщенный сладкий вкус с нотками спелого банана и легким молочным оттенком больше нравится женщинам. Лучше использовать большие спелые бананы, которые даже через кожуру издают характерный аромат. Не подходят переспелые мягкие плоды с потемневшей мякотью, из-за плохого сырья в готовом напитке может появиться горечь.

Ингредиенты:
– спелые бананы – 3 штуки;
– водка – 0,3 л;
– свежее молоко – 150 мл;
– сгущенка – 1 банка (400 г);
– куриные яйца – 2 штуки (только белки).

1. Очистить бананы от кожуры, мякоть нарезать мелкими кусочками шириной 2–3 см.
2. Отделить в яйцах белки от желтков, дальше понадобятся только белки.
3. Смешать миксером до однородной консистенции свежее и сгущенное молоко, яичные белки, кусочки банана.
4. Тонкой струйкой влить водку, продолжая перемешивать.
5. Герметично закрыть, поставить ликер в холодильник на 45 минут.

6. Профильтровать полученный напиток через марлю, затем разлить в бутылки для хранения. Домашний банановый ликер можно пить сразу без настаивания. В качестве закуски подходят сладости (шоколад, конфеты, выпечка) и фрукты, особенно апельсины и яблоки. Срок годности в холодильнике – до 30 дней, но лучше употребить напиток в первые 7 дней, потом вкус может стать хуже. Крепость – 13–15 %.

Из кизила

Кизиловый ликер имеет насыщенный рубиновый цвет, кисло-сладкий вкус и легкий ягодный аромат.

Ингредиенты:

– свежие ягоды кизила – 300 г;
– водка (спирт 40–45 %, самогон) – 0,5 л;
– сахар – 50–150 г;
– вода – 50–150 мл;
– апельсиновая цедра – 1 корочка (не обязательно);
– яблоко (среднее) – 1 половинка (не обязательно);
– малина – треть стакана (не обязательно).

Количество сахарного сиропа зависит от желаемой сладости и крепости. Малина, яблоко и апельсиновая цедра отлично дополняют кизил, желательно использовать хотя бы один из этих ингредиентов. Яблоки лучше выбирать из твердых зимних сортов.

1. С апельсина снять цедру.

2. Ягоды кизила засыпать в банку. Добавить малину и цедру, натертое на мелкой терке яблоко вместе с кожурой, но без сердцевины и косточек.

3. Перемять содержимое банки в однородную кашицу, влить алкогольную основу, перемешать.

4. Банку герметично закрыть, перенести в темное помещение с комнатной температурой. Настаивать 15 дней, раз в 3–4 дня встряхивать.

5. Кизиловый настой профильтровать через марлю, хорошо отжать жмых.

6. Приготовить сироп.

7. Смешать настой и холодный сироп. Разлить в бутылки, герметично закрыть. Поставить на 2 недели в подвал или холодильник на выдержку для улучшения вкуса. При желании дополнительно подсластить сахаром. Срок годности домашнего ликера из кизила – до 2 лет. Крепость – 20–26 %.

Из орехов (грецких или других)

Получается ликер темного цвета с характерным запахом орехов и необычным вкусом. Грецкие орехи можно заменить фундуком, арахисом, миндалем или фисташками. Некоторые любители домашнего алкоголя комбинируют разные виды орешков в одном напитке, получая нестандартные ликеры, которых не купишь в магазине.

Ингредиенты:

– очищенные грецкие орехи – 30–40 штук;
– водка (самогон, спирт 40–45 %) – 1 л;
– сахар (мед) – 500 г;
– вода – 0,5 л;
– гвоздика – 3–4 бутона (по желанию);
– корица – 1 палочка (по желанию).

Пропорции воды и сахара (жидкого меда) можно регулировать по своему усмотрению.

1. Очищенные орехи максимально измельчить, после чего засыпать в стеклянную емкость.

2. Добавить корицу и гвоздику, влить водку. Перемешать, плотно закрыть.

3. Оставить банку на 30 дней в теплом темном месте. Раз в неделю встряхивать.

4. Профильтровать жидкость через марлю, хорошо отжать жмых.

5. Из сахара и воды приготовить сироп.

6. Смешать ореховую настойку с холодным сиропом, выдержать 2 недели в прохладном месте в герметично закрытых емкостях. Крепость – 12–14 %. Срок годности вдали от прямых солнечных лучей – до 3 лет.

Рецепты наливок

Из вишен

С древности вишневая наливка является отменным напитком к праздничному столу: вкусная, простая в приготовлении и не требует редких ингредиентов.

Ингредиенты:

– вишня – 2 кг;

– сахар – 800 г;

– вода – 250–300 мл.

Желательно не мыть ягоды и не собирать сразу после дождя, чтобы на кожуре остались дикие винные дрожжи, иначе наливка может не забродить. Если грязную вишню пришлось вымыть, используйте магазинные винные дрожжи (ни в коем случае не прессованные или сухие хлебопекарные) или закваску из изюма.

1. Из спелых вишен выдавить косточки, стараясь не разбрызгивать сок. На дно трехлитровой банки засыпать 200 г сахара, затем добавить выделившийся сок.

2. Вишни без косточек и оставшийся сахар (600 г) уложить чередующимися слоями.

3. Влить воду до плечиков, а не по горлышко, поскольку в процессе брожения будет выделяться пена и газ, которым нужен свободный объем.

4. На горлышко банки установить водяной затвор или надеть медицинскую перчатку.

5. Банку с наливкой поставить в теплое (18–29 °С) темное место или накрыть плотной тканью. Через 8–36 часов должна появиться пена, перчатка хотя бы слегка надуться или гидрозатвор начать пускать пузыри. Это значит, что брожение идет нормально. В зависимости от температуры и активности дрожжей домашняя вишневая наливка бродит 25–55 дней. Потом перчатка сдувается (водяной затвор перестает булькать) и пропадает почти вся пена. Это значит, что можно переходить к следующему этапу.

6. Слить наливку из банки. Для этих целей можно использовать обычную капроновую крышку с дырками. Попадание осадка не должно беспокоить, главное избавиться от остатков вишен.

7. После двухдневного отстаивания в герметично закрытой банке снять напиток с осадка, затем профильтровать через несколько слоев марли и вату.

8. Разлить готовую наливку в бутылки для хранения, закрыть пробками. Минимум на 45 дней перенести в холодильник, погреб или подвал с температурой 3–16 ˚С на выдержку для улучшения вкуса. Хранить в темном прохладном месте, желательно в бутылках из темного стекла, срок годности – до 3 лет. Крепость – 9–12 %.

Из малины

Классический рецепт десертного напитка с характерным ароматом. Желательно использовать красную сочную малину.

Ингредиенты:

– вода – 200 мл;

– сахар – 800 г;

– малина – 2 кг.

1. Ягоды малины и сахар добавить в трехлитровую банку, пересыпая слоями. Малину желательно не мыть, чтобы на поверхности остались дикие винные дрожжи, а банку предварительно простерилизовать.

2. Влить воду. В банке должно остаться минимум 2–3 см свободного места, которое нужно для пены при брожении.

3. Аккуратно размять ягоды, используя деревянную скалку.

4. Установить на горлышке банки гидрозатвор (медицинскую перчатку с дырочкой в пальце). Поставить емкость в теплое темное место.

5. Вначале появится пена и перчатка надуется, а через 20–45 дней, когда малиновая наливка будет готова, перчатка опадет (водяной затвор перестанет пускать пузыри).

6. Профильтровать отбродивший напиток через марлю. Разлить малиновую наливку без водки в бутылки для хранения, плотно закрыть пробками. Для улучшения вкуса напиток желательно выдерживать в темном прохладном помещении (температура 5–16 ˚С) 2–3 месяца. Срок годности в холодильнике или подвале – 1–2 года. Крепость – 7–12 %.

Из клубники

Клубничная наливка – один из самых ароматных и вкусных десертных спиртных напитков. Подойдет свежая клубника любого сорта. Клубнику хорошо помыть и очистить от плодоножек, чтобы в готовом напитке не появился землянистый привкус.

Ингредиенты:

– ягоды клубники – 2 кг;

– сахар – 800 г.

1. Помытую клубнику засыпать в банку (предварительно простерилизованную кипятком и вытертую насухо), добавить сахар.

2. Несколько раз встряхнуть банку, перевязать горлышко марлей, поставить на 2–4 дня в темное место с температурой 18–25 °С.

3. При появлении признаков брожения (шипение, пена на поверхности, кисловатый запах) заменить марлю гидрозатвором или медицинской перчаткой. Герметизировать стыки, чтобы в банку не попал воздух. Если брожения нет, добавить закваску или винные дрожжи.

4. В зависимости от температуры и активности дрожжей через 15–40 дней брожение прекратится: перчатка сдуется или гидрозатвор перестанет пускать пузыри. Профильтровать домашнюю клубничную наливку через два слоя марли и вату. При желании фильтрацию можно повторить.

5. Готовый напиток разлить в бутылки и плотно закрыть пробками. Хранить в темном месте при температуре 10–16 °С. Срок годности – 2–3 года. Крепость – 11–14 %.

Из слив

Подойдут плоды любого сорта (синие, желтые, красные), но предпочтительней использовать Венгерку, Ренклод, Мирабель, Канадскую или Яичную сливу. Главное условие – все сливы должны быть спелыми, но не переспелыми, иначе из-за высокого содержания пектина получится желеобразная масса.

Ингредиенты:

– очищенная слива (без косточек) – 6 кг;

– вода – 3 стакана;

– сахар – 2,8 кг.

1. Разрезать сливы пополам, затем извлечь косточки.

2. Положить мякоть в стеклянную емкость, добавить сахар и воду, перемешать.

3. Завязать горлышко марлей для защиты от насекомых, поставить емкость на 2–4 дня в темное (можно накрыть) теплое место (18–25 °С).

4. При первых признаках брожения (на поверхности заметны пузырьки и пена, чувствуется характерный запах) установить на бутыль водяной затвор или медицинскую перчатку с дырочкой (проколоть иголкой) в одном из пальцев.

5. Выдерживать напиток 30–45 дней, пока не закончится брожение (гидрозатвор перестанет пускать пузыри или перчатка сдуется).

6. Профильтровать сливовую наливку через марлю и вату. Мезгу на дне отжать руками, полученную жидкость еще раз пропустить через ватный фильтр и смешать с остальным напитком.

7. Готовую наливку разлить в бутылки, плотно закрыть.

8. Спустя 2–3 месяца выдержки в прохладном (10–16 ˚С) темном месте можно приступать к дегустации.

Срок годности в подвале или холодильнике – до 3 лет. Крепость – 10–14 градусов.

Оставшиеся после приготовления наливки сливы лучше не выбрасывать. Во-первых, целые плоды или мякоть можно высушить и подать как десерт (из-за остатков спирта это лакомство не рекомендуется детям). Во-вторых, из сливовой мезги получается отличная брага для самогона.

Из абрикосов

Для наливок подходят спелые абрикосы любых сортов, желательно, чтобы они были как можно слаще. Плоды нужно помыть и просушить, особенно если используется падалица.

Ингредиенты:

– абрикосы – 2 кг;

– сахар – 800 г;

– вода – 250 мл.

1. Абрикосы помыть, удалить косточки, мякоть разрезать на четвертинки.

2. Смешать в кастрюле воду и сахар, довести до кипения, проварить на слабом огне 2–3 минуты, снимая пену с поверхности. Готовый сироп охладить до комнатной температуры.

3. Положить дольки абрикосов в трехлитровую банку, залить их холодным сахарным сиропом. Для перестраховки брожения можно внести закваску или винные дрожжи. Горлышко банки перевязать марлей.

4. Поставить емкость в темное место с комнатной температурой (18–25 ˚С).

5. Спустя 2–3 дня появятся признаки начала брожения: пена, шипение и легкий кисловатый запах. Нужно снять марлю, а на ее место установить гидрозатвор или медицинскую перчатку.

6. Оставить банку на 25–40 дней, пока брожение не прекратится (гидрозатвор несколько дней не выделяет газ или перчатка сдулась).

7. Домашнюю абрикосовую наливку слить с осадка, затем профильтровать через марлю. Мякоть отжать руками, жидкую

часть смешать с основным напитком.

8. Разлить наливку в бутылки, герметично закрыть. Перед употреблением желательно выдержать напиток в холодильнике или подвале 30–60 дней. Срок годности – 2 года. Крепость – 8–12 %.

Из черешни

Подходят любые сорта: красные, черные или желтые. Желательно не мыть черешню, чтобы на поверхности остались дикие дрожжи. Если же ягоды грязные, можно за пару дней до работы с сырьем сделать закваску из изюма или приобрести винные дрожжи.

Ингредиенты:

– черешня – 2 кг;

– сахар – 800 г;

– вода – 250 мл.

1. Из ягод удалить косточки.

2. На дно трехлитровой банки засыпать 150–200 г сахара, далее добавить слоями черешню и сахар, после чего залить воду. Внести винные дрожжи или закваску.

3. Установить на бродильную емкость гидрозатвор.

4. Поставить банку с ягодами в теплое (18–28 °С) темное место. Обычно процесс брожения занимает 25–40 дней.

5. После окончания брожения процедить наливку через марлю или крышку с дырочками, отжать жмых досуха. Герметично закрыть напиток.

6. Спустя 2–3 дня профильтровать через вату и разлить в бутылки для хранения. Оставить в холодильнике или подвале на 2–4 месяца для улучшения вкуса. Срок годности вдали от прямых солнечных лучей – до 3 лет. Крепость – 10–12 %.

Из черноплодной рябины

Для приготовления наливки подходят только свежие спелые плоды. Их лучше срывать после первых заморозков, тогда сделанный напиток не будет горчить. Дальше нужно удалить листья, веточки и гребешки, а сами ягоды внимательно перебрать, удаляя подгнившие и очень мелкие.

Ингредиенты:

– ягоды черноплодки – 3 кг;

– сахар – 1 кг.

1. Немытые ягоды рябины раздавить руками, деревянной толкучкой или взбить блендером до однородной массы. Если нет

винных дрожжей или закваски, плоды не мыть.

2. Полученную ягодную массу поместить в стеклянную банку, добавить сахар, винные дрожжи или закваску (по желанию), перемешать.

3. Накрыть банку марлей и перенести в темное место с температурой 18–25 °С. На протяжении всего периода брожения перемешивать будущую наливку деревянной палочкой раз в сутки, чтобы на поверхности не образовывались уксусные зоны.

4. Через 3–4 дня, когда появятся явные признаки брожения (пена, шипение, кислый запах), установить на банку гидрозатвор или резиновую перчатку с дырочкой в пальце.

5. Спустя 30–45 дней наливка перебродит (водяной затвор перестанет пускать пузыри или перчатка сдуется), это значит, что пришло время профильтровать напиток через 2–3 слоя марли и ватный фильтр.

6. Разлить наливку в бутылки, плотно закрыть пробками и перед употреблением выдержать 70–90 дней в темном прохладном (10–16 °С) месте. Срок годности – 1–2 года. Крепость – 10–13 %.

Из крыжовника

Подходят любые сорта крыжовника: белые, желтые, красные, зеленые или черные. Чтобы наливка получилась вкусной и с душистым ароматом, желательно выбирать большие, спелые ягоды.

Ингредиенты:

– ягоды крыжовника – 1 кг;

– вода – 250 мл;

– сахар – 1 кг.

1. Сложить немытые ягоды в банку и перемять деревянной толкучкой.

2. Добавить сахар и воду, по желанию закваску или винные дрожжи, перемешать.

3. Горлышко банки перевязать марлей и поставить на 3–4 дня в темное место с температурой 18–25 °С.

4. При появлении пены, шипения и легкого кисловатого запаха (признаки брожения) установить на банку водяной затвор или медицинскую перчатку с дырочкой в пальце (проколоть иглой).

5. Через 30–40 дней брожение прекратится (водяной затвор перестанет пускать пузыри, перчатка сдуется, на дне выпадет осадок). Готовую крыжовниковую наливку слить с осадка, профильтровать, затем разлить в бутылки, герметично закрыв

пробками. Оставить в холодильнике или подвале минимум на 2–3 месяца для улучшения вкуса. Хранить в темном прохладном месте. Срок годности до 2 лет. Крепость – 10–14 %.

Из смородины (красной или черной)

Универсальный рецепт, подходящий для любого сорта ягод, но лучше не смешивать красные и черные сорта, а готовить два отдельных напитка. Советую брать самую спелую и сочную смородину. Предварительно ягоды нужно очистить от плодоножек.

Ингредиенты:

– ягоды смородины (черной или красной) – 2 кг;

– сахар – 800 г;

– вода – 200 мл (1 стакан).

1. Перебранные, желательно немытые ягоды (чтобы на поверхности остались дикие винные дрожжи) сложить в банку, пересыпая сахаром. Для перестраховки можно добавить винные дрожжи или закваску.

2. Перемять смородину до однородной массы. Добавить воду, перемешать. Банка должна быть заполнена максимум на 75 % объема, так как появится пена.

3. На горлышке установить водяной затвор или медицинскую перчатку с дырочкой (проколоть иглой) в одном из пальцев.

4. Перенести емкость в темное место с комнатной температурой и оставить до конца брожения (обычно 20–50 дней).

5. Когда гидрозатвор перестанет булькать или перчатка упадет, готовую домашнюю наливку из смородины процедить через марлю, разлить в бутылки и герметично закрыть.

6. Перенести напиток на 2–4 месяца в подвал или холодильник для выдержки. Крепость – 8–14 % (зависит от брожения). Срок годности – до 3 лет.

Из алычи

Из ягод алычи получаются ароматные наливки со слегка терпким привкусом. Подойдет алыча любых сортов: красная, желтая, фиолетовая, черная.

Ингредиенты:

– ягоды алычи – 2 кг;

– сахар – 1,5 кг;

– вода – 200 мл.

1. Алычу помыть. При желании убрать косточки.

2. Сложить ягоды в банку, добавить сахар, по желанию закваску или винные дрожжи, затем несколько раз интенсивно встряхнуть и влить воду. Если используется алыча без косточек, можно просто перемешать.

3. Горлышко банки перевязать марлей (для защиты от насекомых), после чего поставить на 2–4 дня в темное место с комнатной температурой.

4. При появлении пены, шипения и легкого кисловатого запаха установить на банке гидрозатвор.

5. Спустя 25–45 дней брожение закончится (гидрозатвор перестанет пускать пузыри). Профильтровать наливку через 3–4 слоя марли. Мезгу (твердую часть) отжать руками, процедить через вату и смешать с основной частью.

6. Готовую наливку разлить в бутылки, герметично закрыть и поставить на 2–3 месяца в холодильник или подвал при температуре 12–18 °С. Срок годности 1–2 года. Крепость – 8–12 %.

Из старого варенья

Подходит любое старое или забродившее варенье без признаков плесени и уксусного скисания: яблочное, вишневое, малиновое, сливовое, клубничное, из смородины и пр. Чтобы сохранить вкус, желательно не смешивать разные виды варенья, каждый раз делая новый напиток.

Ингредиенты:

– варенье – 1 л;

– вода – 1 л;

– закваска или винные дрожжи – на 2 л сусла.

Точные пропорции ингредиентов зависят от сладости варенья, желательно, чтобы сахаристость сусла (вода и варенье) не превышала 20 %, иначе может не забродить. Оптимальная сахаристость – 15–18 %, если меньше, можно добавить сахар.

1. Переложить варенье в бродильную емкость. Добавить воду, закваску или винные дрожжи и сахар (при необходимости). Перемешать до однородной массы. Сусла должно быть не больше 75 % объема емкости.

2. Горлышко перевязать марлей, перенести банку в солнечное место с комнатной температурой. Оставить на 3–4 дня, 1–2 раза в сутки перемешивать.

3. При появлении пены на поверхности, шипения и легкого запаха брожения установить на горлышке емкости медицинскую перчатку с дырочкой (делается иголкой) в одном из пальцев или гидрозатвор.

4. Перенести наливку в темное помещение с температурой

18–25 ˚С, оставить на 30–40 дней.

5. Когда брожение закончится (гидрозатвор сутки не выделяет газ или перчатка сдулась), профильтровать наливку через марлю, перелить в другую емкость (желательно заполнять доверху) и герметично закрыть (первые 7–10 дней можно держать под водяным затвором или перчаткой на случай, если брожение не прекратилось).

6. Перенести наливку в холодильник или подвал, выдерживать 3–4 месяца. Раз в две недели желательно фильтровать от осадка (если появляется), сливая через трубочку.

7. Разлить напиток в бутылки, герметично закрыть. Хранить при температуре 10–16 ˚С. Срок годности – до 3 лет. Крепость – 7–12 %.

Технологии приготовления других напитков

Абсент

Технология приготовления абсента из самогона или спирта, адаптированная к старинному французскому рецепту 1855 года. Получается напиток, который по вкусу и запаху превосходит дешевые магазинные абсенты, сделанные из синтетических добавок и красителей. Травы и семена можно приобрести в аптеке (иногда на рынке) или заготовить самостоятельно. Недостаток «аптечной» полыни – наличие крупных листьев и стеблей, а для высококачественного абсента нужны мелкие верхние листочки и соцветия.

При самостоятельной заготовке горькую полынь срывают в конце июля или начале августа в период цветения с 10 до 11 часов утра, когда цветки максимально насыщены эфирными маслами и ароматные. Срезать нужно 15–25 см от верхушки, сушить – на чердаке с легкой вентиляцией, разложив тонким слоем. После полного высыхания полынь для абсента готова. Осталось лишь отделить листики и соцветия от стеблей.

В качестве алкогольной основы нужен хорошо очищенный самогон (желательно зерновой, но допустимо сахарный или фруктовый) или этиловый спирт. В классическом рецепте крепость основы должна быть не ниже 80 градусов, но можно использовать и сорокаградусную водку, увеличив время настаивания на первом этапе до 30 дней и добавив меньше воды при перегонке.

Ингредиенты:

– спирт или самогон (80–85 %) – 1 л;
– горькая полынь (сушеная) – 100 г;
– анис (семена) – 50 г;
– фенхель (семена) – 50 г;
– мелисса – 5 г (для окраски);
– иссоп – 10 г (для окраски).

Сразу после перегонки домашний абсент будет прозрачным или желтоватым. Для получения зеленого цвета требуется настаивание половины продукта на мелиссе с иссопом, затем смешивание с другой половиной напитка (6-й этап приготовления). По вкусу и запаху «прозрачный» абсент почти не отличается от зеленого, поэтому окрашивание можно пропустить.

1. Полынь, анис и фенхель засыпать в емкость для настаивания – стеклянную бутылку или банку. Герметично закрыть. Оставить на 2 недели в темном помещении с комнатной температурой. Раз в сутки взбалтывать.

2. Полученный настой вместе с травами перелить в куб

самогонного аппарата классической конструкции (со змеевиком), из дополнительных модулей допускается только наличие сухопарника. Добавить 3,5 л воды, чтобы снизить крепость настоя до 18–20 %.

3. Разогреть аппарат на среднем огне, затем убавить мощность, чтобы готовый абсент капал, а не лился струей, дистиллят на выходе должен быть холодным. При слишком высокой интенсивности нагрева существует риск, что травы пригорят, испортив вкус сильной горечью.

4. Первые 5 % выхода от начального количества алкогольной основы собрать отдельно. Эта фракция содержит слишком много эфирных масел полыни и может испортить вкус абсента.

5. Отбирать основной продукт («тело») до падения крепости в струе ниже 38–40 % или до появления мути, после чего закончить дистилляцию. В процессе перегонки цвет дистиллята будет меняться от прозрачного до золотистого, но без помутнения, это нормально. Ближе к концу перегонки желательно собирать продукт небольшими партиями в отдельную емкость, так как смена фракции с «тела» на «хвосты» происходит неожиданно, есть риск испортить качество.

6. Чтобы сделать домашний абсент зеленым, 50 % полученного напитка перелить в отдельную банку, добавить мелиссу и иссоп (еще можно внести 0,3–0,5 г полыни для горечи), перемешать, закрыть крышкой и оставить на 1–2 дня в темном месте. Раз в сутки встряхивать. Вторую часть абсента просто герметично закрыть.

7. Профильтровать окрашенный настой через марлю, хорошо отжать, затем смешать с прозрачной частью.

8. Разбавить самодельный абсент водой до желаемой крепости – 65–75 %. Из-за наличия трав (меняют плотность) показания спиртометра будут неточными и могут отличаться от реальных на 3–5 %.

9. Разлить напиток в бутылки для хранения. Герметично закрыть. Перед употреблением оставить в холодильнике или подвале минимум на 15–20 дней для созревания (стабилизации и улучшения вкуса). Срок годности до 5 лет. Обязательное условие – хранение вдали от прямых солнечных лучей, поскольку в рецепте использовались натуральные красители, которые под воздействием света меняют пигментацию. В результате абсент становится желтым или коричневым и выпадает осадок.

Ром
Имитация

Традиционный ром получают путем перегонки отходов производства тростникового сахара. Естественно, что для большинства жителей постсоветского пространства достать это сырье сложно. Поэтому проще сделать не ром, а заменитель на основе доступных ингредиентов. По запаху и вкусу настойка почти идентична оригинальному напитку, но не такая крепкая. Нужные ароматические добавки продаются в супермаркетах или через Интернет.

На обычной водке получится настойка 16–18 %, чтобы приготовить более крепкий напиток (36–40 %), требуется спирт или дистиллят крепостью от 80 % и выше.

Ингредиенты:

– водка (спирт, самогон) – 1 л;

– сахар – 200 г;

– вода – 500 мл;

– ромовая эссенция – 50 мл;

– ванильная и ананасовая эссенции – по 10 мл;

– жженый сахар – 4 чайные ложки.

1. Смешать в кастрюле сахар и воду. Нагреть смесь на среднем огне, постоянно помешивая и снимая пену.

2. После полного растворения сахара снять с огня, добавить в сироп заранее подготовленный жженый сахар (для приготовления смазать ложку растительным маслом, насыпать сахар, подержать над газовой горелкой до получения жженого сахара темного цвета).

3. В отдельной емкости смешать водку с эссенциями.

4. После того как сахарный сироп остынет до комнатной температуры, влить в него водочную смесь и перемешать.

5. Разлить полученный напиток по бутылкам, плотно закрыть пробками. Настаивать 30 дней в темном месте.

6. Чтобы убрать осадок и муть, процедить настойку-имитацию через несколько слоев марли и вату.

Рецепт настоящего рома

Чтобы сделать настоящий ром в домашних условиях, требуется тростниковый сахар или меласса. В наше время достать хотя бы один из этих ингредиентов очень просто, достаточно сделать заказ через Интернет. Несмотря на то, что сахарный тростник растет только в Южной Америке, купить тростниковую мелассу можно и в России. Этот продукт продается в некоторых специализированных интернет-магазинах, занимающихся товарами для винокуров. Также патока иногда появляется в больших супермаркетах. Мы воспользуемся старинным кубинским рецептом, который популярен среди местных жителей острова.

Тростниковая меласса – это черная патока, отход сахарного производства, который используется в традиционной технологии производства рома. Также патока идет на корм домашним животным, в частности лошадям. Чтобы повторить оригинальный аромат лучших кубинских и ямайских марок рома, для приготовления лучше использовать именно тростниковую мелассу. Но если патоки нет, подойдет и коричневый тростниковый сахар. Органолептические свойства дистиллята будут не такими выраженными, как из мелассы, зато технология несколько проще.

Ингредиенты:

– коричневый тростниковый сахар (или меласса) – 5 кг;

– вода – 20–25 л;

– дрожжи – 50–100 г сухих или 250–500 г прессованных.

В зависимости от особенностей производства содержание сахара в мелассе составляет 30–73 % (в большинстве случаев 50 %). Этот показатель следует узнать у продавцов, поскольку по нему можно примерно рассчитать теоретический выход дистиллята. С 1 кг тростникового сахара получается до 1,2 л рома крепостью 40 градусов. Соответственно, с 1 кг патоки (50 %) выходит максимум 600 мл сорокаградусного напитка. На практике количество рома будет всегда ниже теоретических значений на 8–15 % для сахара и на 15–25 % для мелассы.

Не все сахара (особенно карамельные) в составе патоки дрожжи способны переработать на спирт, поэтому в большинстве случаев брага из тростниковой мелассы остается сладкой даже после окончания брожения. Прошу обратить внимание, что главный признак готовности браги – отсутствие сладкого привкуса – здесь не срабатывает.

Сделать ром из тростникового сахара намного проще.

Фактически технология ничем не отличается от приготовления обычного самогона. Также можно смешивать сахар и патоку, что увеличит выход и сохранит органолептические свойства. При этом важно добавить правильное количество воды, общая сахаристость сусла не должна превышать 20 %.

1. Рассчитать параметры браги. На каждый килограмм мелассы требуется 5 л воды (гидромодуль 1:5) и 10 г сухих или 50 г прессованных дрожжей. Для тростникового сахара оптимальный гидромодуль – 1:4 (4 л воды на 1 кг) и 20 г сухих (100 г прессованных) хлебопекарных дрожжей.

Пропорции взяты из кубинского рецепта, в котором количество дрожжей для патоки в 2 раза меньше, чем для сахара. Считается, что длительное брожение мелассы положительно влияет на запах и вкус рома.

2. Закипятить половину воды. Растворить в кипятке сахар или патоку (перемешивать до однородного состояния). Накрыть крышкой, оставить на 30 минут, затем перелить в бродильную емкость.

3. Развести дрожжи согласно инструкции на упаковке. В качестве питательной среды можно использовать сделанное на предыдущем этапе ромовое сусло, обязательно охлажденное до 25–28 ˚С.

4. Влить в сусло вторую половину воды (холодную, некипяченую). Перемешать. Проверить температуру (обязательно должна быть ниже 30 ˚С). Внести разведенные дрожжи. Еще раз перемешать. Желательно, чтобы минимум 10–15 % объема осталось свободным для пены и углекислого газа.

5. Установить на горлышке емкости водяной затвор. Можно использовать перчатку с дырочкой в пальце (проколоть иглой). Перенести брагу в темное помещение (или накрыть) с температурой 18–28 ˚С.

Брага из чистого тростникового сахара бродит 5–10 дней, затем пропадает сладость, прекращается выделение газа из гидрозатвора (перчатка сдувается), это значит, что можно переходить к следующему этапу.

Зачастую брага из мелассы остается сладкой и после окончания брожения, поскольку дрожжи не в состоянии переработать карамелизированный сахар. Единственный признак готовности – отсутствие газа из гидрозатвора. Советую начинать перегонку не раньше, чем через 12–15 дней с момента закладки ингредиентов.

6. Отыгравшую брагу слить с осадка (чтобы твердые частички не пригорели при дистилляции). Перегнать первый раз на обычном самогонном аппарате без разделения на фракции.

Закончить отбор дистиллята при падении крепости в струе ниже 20 %. Барду (остаток в кубе) не выливать!

7. Измерить крепость собранного тростникового самогона. Определить количество чистого спирта (общий объем умножить на процент крепости и разделить на 100).

8. Рассчитать количество воды, которое потребуется, чтобы разбавить самогон до 20 %. Влить 75 % определенного количества.

Четверть воды (25 %) заменить жидкой бардой из куба (в кубинском рецепте рома барда называется «тандер»). Этот прием значительно улучшит аромат готового напитка и придаст легкие нотки сладости.

9. Разбавленный водой и бардой самогон перегнать второй раз. Первые 12–15 % выхода от количества чистого спирта собрать в отдельную емкость. Это «головы» – вредная для здоровья фракция, пить которую нельзя.

10. Отбирать основной продукт, пока крепость в струе не упадет ниже 45 %.

11. Полученный дистиллят является готовым к употреблению белым домашним ромом. На этом приготовление можно закончить. Осталось лишь разбавить напиток водой до 40–45 %, разлить в стеклянные емкости, плотно закрыть и оставить на 3–4 дня для стабилизации вкуса после окончания химических реакций.

Если же хотите сделать золотистый или темный ром, придется добавить карамель или выдерживать дистиллят в бочках (на дубовой щепе).

12. Проще всего «закрасить» самодельный ром домашним сахарным колером (рецепт обсуждался в отдельной главе). Для приготовления карамели желательно использовать тростниковый сахар.

Рекомендуемая крепость напитка перед внесением красителя – 40 %. Чтобы не испортить всю партию, экспериментируйте с цветом на небольшом количестве рома, начиная с 3–5 мл колера на 1 л. Перед увеличением дозировки советую выждать 15–20 минут.

13. Если нужны дубовые нотки, следует выдержать ром 6–18 месяцев в бочке (предварительно разбавить до 50 %) или настоять дистиллят крепостью 40–45 % на дубовых колышках (щепе, чипсах).

На выдержке главное периодически проверять вкус рома. Для бочки минимум раз в месяц, на щепе – хотя бы раз в 5 дней. При появлении отчетливых дубильных ноток сразу же перелить напиток в бутылки, чтобы не появился характерный вкус

«плинтуса». Время выдержки на щепе зависит от индивидуальных особенностей дерева, вымачивания и степени обжарки. Этот показатель колеблется от нескольких недель до полугода. В герметично закрытых стеклянных емкостях срок годности домашнего рома неограничен. Крепость – 38–43 %.

Самбука

Классическая технология приготовления самбуки, однако пропорции ингредиентов могут быть другими, каждый производитель держит втайне точную рецептуру, не меняется только методика.

Ингредиенты:

– спирт (96 %) или самогон (70 %) – 700 мл;

– анис – 100 г;

– цвет черной бузины – 25 г;

– сахар – 400 г;

– вода – 250 мл.

Анис и бузину желательно покупать только в больших магазинах (супермаркетах) в отделе специй. Продукция с рынков, которую продают милые бабушки, не вызывает доверия. Вместо требуемых ингредиентов могут продать что-то другое.

1. Настаивание. Бузину и анис добавить в спирт, перемешать. Плотно закрыть емкость крышкой и настаивать в темном теплом (18–25 ˚С) месте 5 дней. Раз в сутки встряхивать.

2. Дистилляция. Разбавить предварительно отфильтрованный от трав настой водой до 18–20 %. Травы можно поместить в сухопарник самогонного аппарата, но не в куб, иначе пригорят. Перегнать смесь. Закончить дистилляцию при падении крепости в струе ниже 45 %. Первые 50 мл собрать отдельно и вылить, эта фракция содержит слишком много эфирных масел, портящих вкус.

3. Смешивание. Приготовить сахарный сироп, смешав в кастрюле воду и сахар, довести до кипения и проварить смесь 4–5 минут на слабом огне. В процессе варки на поверхности кастрюли будет появляться белая пена, ее нужно снимать ложкой. Сироп готов, когда пена больше не появляется. Сироп снять с плиты и охладить до комнатной температуры, затем смешать с анисовым дистиллятом.

4. Выдержка. Полученный напиток разлить в бутылки и плотно закрыть пробками. Настоять сутки при комнатной температуре, после чего профильтровать через ватный фильтр. Чтобы домашняя самбука раскрыла настоящий вкус, перед дегустацией ее нужно выдерживать 7–10 дней в темном месте. Срок годности вдали от прямых солнечных лучей – до 3 лет. Крепость – 37–41 %.

Джин

Классическая основа джина – зерновой спирт и ягоды можжевельника, однако, почти каждый производитель старается выделить свой напиток, добавляя в состав для аромата другие ингредиенты. Предложенный рецепт является базовым, любые компоненты (кроме алкогольной основы и ягод можжевельника) можно исключить или добавить свои, создавая неповторимый купаж.

Вместо спирта подойдет водка или хорошо очищенный самогон. Травы и ягоды можно приобрести в аптеке или на рынке. Так как некоторые сорта можжевельника ядовиты, при самостоятельной заготовке сырья главное правильно выбрать ягоды:

– должны быть синего цвета;

– без запаха скипидара;

– содержать три косточки;

– листики растения похожи на иголки, не чешуйки.

Апельсиновую и лимонную цедру предварительно обработать горячей водой и вытереть насухо, чтобы убрать остатки консерванта. Снимать только верхний слой кожуры без белой мякоти, которая дает горечь.

Ингредиенты:

– спирт 40–45 % (водка или самогон) – 1 л;

– ягоды можжевельника обыкновенного – 25 г;

– семена кориандра – 5 г;

– корица (в палочках) – 1 г;

– свежая лимонная цедра – 1 г;

– свежая апельсиновая цедра – 2 г;

– анис, иссоп, фенхель, солодка – по 1 щепотке.

1. Корицу, семена и ягоды раздавить деревянной скалкой, сложить все ингредиенты в стеклянную емкость для настаивания. Залить алкогольной основой, перемешать.

2. Плотно закрыть, настаивать 7 дней в темном месте при комнатной температуре. Раз в сутки встряхивать.

3. Полученный настой профильтровать через несколько слоев марли, твердую часть отжать досуха.

4. Разбавить настойку водой до 18–20 %, перегнать на классическом самогонном аппарате (можно с сухопарником). Первые 20–30 мл собрать отдельно и вылить, эта фракция содержит слишком много эфирных масел, портящих вкус домашнего джина.

5. Отбирать продукт до появления мути или падения

крепости в струе ниже 45 %, после чего закончить перегонку. Ближе к концу желательно собирать дистиллят небольшими партиями в отдельную емкость, чтобы не упустить момент, когда выход помутнеет.

6. Измерить крепость, разбавить самодельный джин водой до 45–48 %. Лучше не понижать крепость до 42 % и меньше, иначе пропадут цитрусовые нотки.

7. Разлить напиток в бутылки для хранения, плотно закрыть. Оставить на 7–10 дней в темном прохладном помещении для стабилизации вкуса. Срок годности домашнего джина неограничен.

Шампанское (игристое вино)

Технология приготовления требует ловкости в момент дегоржирования (удаления осадка из бутылки). Вот почему лучше делать шампанское вдвоем, так интереснее и проще.

Приготовить домашнее шампанское можно двумя методами:

– искусственным: насытить напиток углекислым газом без брожения (требуются баллоны с углекислотой);

– естественным. Молодое вино бродит в плотно закупоренных бутылках, потом его очищают. Этот способ лучше, так как получается натуральное игристое вино с насыщенным вкусом. Именно о естественном методе пойдет речь дальше.

Ингредиенты:

– вино – 0,75 л;

– сахар – 1 столовая ложка;

– немытые изюминки – 3–4 штуки.

1. Наполнение бутылок вином. Можно использовать любое самодельное вино из винограда, яблок, вишни, рябины, других фруктов или же купить напиток в магазине. Во втором случае советую выбирать вина среднего ценового диапазона, поскольку в самых дешевых винах очень много консервантов, вследствие чего они плохо бродят.

Вино в прохладном помещении разлить в бутылки из-под шампанского. Они достаточно прочны и выдержат давление газа, это идеальный вариант. Если таких бутылок нет, подойдут любые другие, желательно из темного стекла.

На каждые 0,75 л вина добавить 1 столовую ложку сахара и несколько изюминок. Эти ингредиенты нужны для активизации брожения. Бутылки следует наполнять по самое горлышко, чтобы с ними было проще работать в будущем. Желательно использовать проверенный изюм, из которого раньше делалась закваска.

Закупорить полные бутылки пробками и для большей надежности завязать их проволокой так, как это делается в заводском шампанском. Альтернативный вариант – залить пробки сургучом или горячим воском.

2. Хранение. В течение 60–90 дней будущее домашнее шампанское должно храниться в горизонтальном положении при температуре 18–25 ˚С.

В последние 2 недели хранения поставить бутылки горлышками вниз и каждый день медленно вращать. Это делается для того, чтобы дрожжи отставали от стенок и постепенно скапливались у горлышка.

3. Дегоржирование (удаление осадка). Самый сложный этап, на котором требуется ловкость или помощь других людей. Желательно заранее подготовить новые пробки и проволоку для перевязки. Процедура должна выполняться в помещении, где хранился напиток.

Суть дегоржирования в том, чтобы удалить дрожжи и другие продукты брожения, которые скопились возле пробки. Для этого бутылки нужно открыть, быстро слить осадок, долить немного свежего вина и закупорить обратно.

Процедура выполняется двумя людьми в следующем порядке: первый винодел осторожно открывает бутылку, не изменяя ее первоначального положения, сливает осадок (небольшие потери шампанского неизбежны), закрывает горлышко пальцем, передает бутылку своему напарнику. Второй перехватывает горлышко своим пальцем, переворачивает и открывает бутылку, доливает в нее вино, плотно закупоривает пробку и натягивает проволоку (заливает воском или сургучом). Внимание! Под давлением газа плохо закрытая пробка может вылететь.

4. Выдержка. Сложить закрытые бутылки в холодном помещении (температура 8–10 °С) и выдерживать минимум 3 месяца (лучше 5–6).

Вермут (мартини)

Все вермуты делают по одному принципу. Сначала входящие в рецептуру травы (обязательно должна быть полынь) настаивают примерно неделю на спирте (обычно виноградном). Полученную эссенцию фильтруют и смешивают с заранее приготовленным осветленным и выдержанным вином. Затем добавляют сахар или сироп, иногда еще чистый спирт для повышения крепости. Потом вермут нагревают до высокой температуры, охлаждают, фильтруют и разливают в бутылки. После выдержки напиток готов к употреблению.

При одинаковой технологии у каждого производителя получается вермут с неповторимым вкусом. Все дело в составе и пропорциях трав. В некоторых рецептах используется больше 200 разновидностей. В домашних условиях список будет скромнее, но, экспериментируя с составом и количеством, можно сделать уникальный вермут. Желательно заранее обзавестись кухонными весами, чтобы точно отмерить вес трав. Стаканы, ложки, рюмки в этом случае не помогут.

Ингредиенты:

– вино (белое или красное) – 1 л;
– сахар – 50–150 г (по желанию);
– водка (спирт 40–45 %) – 250 мл;
– сушеная полынь (соцветия или верхние листики) – 3 г;
– тысячелетник (цветки или трава) – 4 г;
– корица (в палочках) – 3 г;
– кардамон – 2 г;
– шафран – 1 г;
– мускатный орех – 1 г;
– ромашка – 2 г;
– листья перечной мяты – 2 г;
– лимонная цедра – 2 г;
– фенхель – 1 г.

Из состава травяного настоя можно исключить любые травы, кроме полыни, формирующей характерный вкус вермута. Желательно добавлять альпийскую полынь, но найти в наших краях этот вид сложно, поэтому для замены подойдет обычная горькая, которая продается в аптеках.

Лучше использовать недорогое сухое вино, можно домашнее. Традиционно вермуты делаются из вин белых сортов, но уже несколько лет в Европе популярны красные, даже появилось понятие «каталонский стиль», описывающее вермуты, приготовленные из красного вина. Количество сахара зависит от

вкусовых предпочтений и вида вина (сухого, полусухого или сладкого). В любом случае советую добавить хотя бы 50 г, чтобы готовый напиток не был слишком горьким. Для большего сходства с оригиналом желательно использовать не водку, а виноградный спирт, коньяк, чачу или граппу. Самогон – крайний вариант.

1. Корицу и кардамон раздавить деревянной скалкой. Все травы добавить в банку для настаивания. Залить водкой или спиртом, перемешать.

2. Закрыть банку крышкой. Поставить на 10–14 дней в темное место с комнатной температурой, раз в сутки взбалтывать.

3. Готовый травяной настой профильтровать через 2–3 слоя марли, травы хорошо отжать. Перед смешиванием выдержать жидкую часть 2–3 часа в плотно закрытой емкости до появления осадка. Приготовленной эссенции хватит на 2 л вермута. Дальше мы используем только половину. Рецепт составлен именно так, потому что отмерять и настаивать меньшее количество трав очень сложно.

4. Перелить вино в эмалированную кастрюлю. Добавить 125 мл травяной настойки и сахар. Перемешать. Если напиток получился слишком горьким, можно добавить больше сахара или спирта.

5. Нагреть смесь до 60–70 °C, периодически помешивая. Затем снять с плиты и охладить до комнатной температуры. При появлении осадка профильтровать. Нагревание (стабилизация) – обязательный этап в промышленной технологии производства вермутов, благодаря которому травяная эссенция и сахар лучше растворяются в вине.

6. Разлить готовый домашний вермут в бутылки для хранения, герметично закрыть пробками. Выдержать напиток в холодильнике или подвале минимум 15–20 дней для стабилизации вкуса. Оптимально – 2–3 месяца. Благодаря закреплению спиртом вермут хранится намного лучше, чем обычное вино. Срок годности – до 5 лет. Крепость зависит от выбранного вина и количества добавленного сахара, обычно это 14–17 %.

Чача

Для приготовления чачи подходит виноград любых сортов или же отходы (жмых), оставшиеся после выдавливания сока. Рецепт максимально приближен к технологии, которая используется в традиционных регионах производства напитка – Грузии и Абхазии, но для улучшения аромата используется одна хитрость.

От обычного виноградного самогона чача отличается тем, что бродит на диких дрожжах, а не на спиртовых или хлебопекарных, что улучшает аромат. При использовании ягод желательно не добавлять сахар, который увеличивает выход, но нивелирует уникальный привкус. При сахаристости винограда около 20 % из 25 кг ягод с гроздьями можно получить 5–6 л сорокаградусной домашней чачи. Из жмыха винограда, оставшегося после приготовления сока или вина, выход меньше. Поэтому в данном случае желательно вносить сахар, иначе количество готового продукта неприятно удивит. Чача из винограда «Изабелла», выращенного в северных регионах России, делается только с сахаром, поскольку в этом сорте низкое содержание глюкозы и повышенная кислотность.

Ингредиенты:

– гроздья винограда (или жмых) – 25 кг;

– сахар – 1–10 кг (по желанию);

– вода – 10 л и 4 л на 1 кг сахара.

1. Перемять руками немытый виноград, стараясь раздавить каждую ягодку. Гребешки и косточки не удалять, во многом именно они создают неповторимый вкус чачи. Ягоды обязательно должны быть немытыми. На поверхности плодов живут натуральные винные дрожжи, вызывающие брожение. В случае приготовления чачи из жмыха винограда пропустить данный этап.

2. Раздавленный виноград вместе с соком (или жмых) поместить в емкость для брожения.

3. Добавить воду, сахар (по желанию), перемешать рукой или деревянной палкой. Минимум 20 % емкости должны остаться незаполненными. Пустой объем займет углекислый газ, который начнет выделяться при брожении.

4. Установить гидрозатвор и перенести емкость в темное место с температурой 20–28 °C. В зависимости от количества сахара и температуры брага отыграет через 30–60 дней.

5. После окончания брожения (гидрозатвор несколько дней не пускает пузыри, брага стала горьковатой на вкус без сладости) можно приступать к перегонке.

6. Отыгравшую брагу слить с осадка, иначе твердые частички пригорят во время перегонки.

Проблема в том, что именно в косточках, кожице и мякоти содержатся вещества, отличающие чачу от обычного самогона. Для сохранения аромата нужно отфильтровать брагу через 5–6 слоев марли, жидкой брагой наполнить перегонный куб, а твердую часть подвесить на той же марле вверху куба. В результате все ароматические вещества останутся в браге и во время испарения попадут в дистиллят. Альтернативный вариант – добавить часть жмыха в сухопарник.

7. Перегнать брагу первый раз без разделения на фракции. Закончить отбор, когда крепость в струе упадет ниже 30 %. Измерить крепость полученного дистиллята, определить количество чистого спирта.

8. Разбавить самогон водой до 20 % и сделать вторую перегонку. Первые 15 % от количества чистого спирта отобрать отдельно. Это «головы» – вредная фракция, которую опасно пить. Отбирать основной продукт («тело») до падения крепости в струе ниже 45 %.

9. Готовую домашнюю чачу разбавить водой до 40–60 % и перед употреблением оставить в темном прохладном месте на 2–3 дня для стабилизации вкуса. Емкость должна быть герметично закрытой.

Текила (имитация вкуса)

Настоящую текилу делают не из кактуса, а из сока голубой агавы, растущей только в Мексике. Но отечественные химики-любители нашли выход. Они додумались использовать растение, которое по химическому составу ближе всего к агаве. Им оказалось алоэ вера.

Агава содержит специфический полимер фруктозы – инулин. После ферментации (брожения) он превращается в спирт с узнаваемым травянистым привкусом и запахом. Если настоять водку на растении с высоким содержанием инулина, то можно получить напиток, который по вкусу будет напоминать текилу. Много инулина содержится в цикории, топинамбуре, алоэ, бананах, луке и чесноке. Проблема в том, что большинство из этих растений обладает своим устойчивым запахом, поэтому не подходит для приготовления домашней текилы. Приемлемый результат получается только из алоэ.

Ингредиенты:

– листья алоэ вера – 150 г;

– водка (самогон, разбавленный спирт) – 3 л;

– сахар – 3 чайные ложки.

1. Нарезать алоэ мелкими кусочками (1 × 1 см).

2. Поместить кусочки в банку, залить алкогольной основой.

3. Для смягчения вкуса всыпать сахар.

4. Закрыть банку крышкой, хорошо взболтать и поставить на 17 дней в темное прохладное место. В процессе настаивания домашняя текила сначала станет зеленоватой, потом золотистой.

5. Процедить настойку через ватный фильтр, разлить в бутылки и дать настояться 1–2 дня.

6. После фильтрации цвет текилы останется золотистым (в некоторых случаях с зеленоватым оттенком). Если это не устраивает, текилу следует поставить на 20–30 дней в хорошо осветленное место. Под воздействием солнечных лучей хлорофилл постепенно разложится и напиток станет прозрачным.

Еще один вариант осветления – разбавить полученную настойку водой в пропорции один к одному и перегнать через самогонный аппарат. Но в этом случае вкус текилы станет не таким насыщенным.

Медовуха

Медовуха – это слабоалкогольный (5–10 %) спиртной напиток, получаемый путем сбраживания разведенного водой меда. В зависимости от рецепта кроме воды в состав еще могут добавляться дрожжи, хмель, вкусовые добавки и другие ингредиенты.

На Руси «питьевой мед» считался священным и был неотъемлемым атрибутом многих праздников, но в Средние века об этом напитке забыли. Второе рождение медовухи пришлось на первые годы Советской власти, когда пасечники получали много непригодного для длительного хранения и продажи меда. Ради быстрой переработки пчеловоды делали медовуху с добавлением хлебопекарных дрожжей. Новый слабоалкогольный напиток прижился, его начали готовить, используя не только порченный, но и качественный зрелый мед. Через несколько десятилетий началось промышленное изготовление медовухи. В этом плане прославился город Суздаль Владимирской области, где производство сохранилось и по сегодняшний день.

Ингредиенты:

– мед – 300 г;

– вода – 2 л;

– сухие дрожжи – 1 чайная ложка (или 25 г прессованных);

– шишки хмеля – 5 г;

– корица и мускатный орех – 1 щепотка.

Хмель дает характерный аромат и легкую горечь, его можно приобрести в аптеке.

1. Выбор меда. Один из самых важных этапов, от которого во многом зависит качество готового напитка. Старайтесь использовать самые ароматные сорта. Отлично подходит гречишный мед, но можно взять другой, например липовый. Весной многие пасечники предлагают свежий жидкий мед, но если плохо разбираетесь в пчеловодстве, лучше отказаться от покупки. Есть риск, что вместо натурального продукта дельцы продадут суррогат из сахара или же сам мед будет низкого качества.

2. Растворение меда в воде. Налить воду в эмалированную кастрюлю, довести до кипения. Добавить в кипяток мед, постоянно перемешивая ложкой. После 4–5 минут кипячения медовой смеси на поверхности начнет появляться белая пенка, которую нужно аккуратно собрать ложкой.

Внимание! Мед очень быстро пригорает и может воспламеняться, поэтому кастрюлю ни на минуту нельзя

оставлять без присмотра.

3. Внесение вкусовых добавок. После того как пена удалена, добавить в смесь другие составляющие: корицу, мускатный орех и хмель, которые придадут напитку оригинальные вкусовые нотки. После тщательного перемешивания кастрюлю снять с огня.

4. Подготовка к брожению. Смесь охладить до 25–30 °C и добавить разведенные по инструкции на пакетике дрожжи. Перенести кастрюлю с медовым раствором в темное место с комнатной температурой. Чтобы избежать попадания в сусло сторонних веществ и насекомых (летом особенно достают мухи), обвязать кастрюлю марлей. Через 1–2 дня появятся признаки брожения: на поверхности смеси начнет образовываться пена, будет слышно шипение. Содержимое кастрюли перелить в емкость для брожения, установив на горлышке медицинскую перчатку с дырочкой в пальце или водяной затвор.

5. Брожение. Как правило, брожение медовухи длится 4–6 дней. Об окончании процесса свидетельствует сдувшаяся перчатка или длительное отсутствие пузырей, выходящих через гидрозатвор. Еще один метод проверки – поднести к поверхности жидкости горящую спичку, которая не должна потухнуть. Бояться нечего, крепость напитка всего 5–10 градусов, он не загорится.

6. Фильтрация и разлив. Заключительный этап приготовления. Медовуху осторожно перелить в другую емкость, оставляя осадок на дне, затем процедить через несколько слоев марли. Готовый напиток разлить в бутылки (стеклянные или пластиковые), плотно закупорить и перенести в холодильник или подвал. Медовуху можно пить практически сразу после приготовления, но лучше настоять 3–5 дней для улучшения вкуса.

Как сделать медовуху газированной

1. Бутылки (пластиковые или стеклянные) хорошо вымыть и вытереть насухо.

2. На дно каждой емкости добавить мед (полторы чайной ложки на 1 л напитка). Благодаря меду появится небольшое вторичное брожение, которое насытит медовуху естественной углекислотой.

3. Разлить напиток в бутылки, оставив 5–6 см свободного пространства от горлышка. Герметично закрыть пробками или крышками.

4. Перенести емкости на 7–10 дней в темное помещение с комнатной температурой. Раз в сутки проверять давление газа, при необходимости стравить излишнее давление.

5. Поставить газированную медовуху в прохладное место минимум на 5 дней для созревания.

Перцовка с медом

Традиционная русская перцовка славится не только отменным жгучим вкусом, но и лечебным эффектом. Найти в магазинах подходящий натуральный продукт сложно, в большинстве случаев продаются напитки на основе ароматизаторов. Если обычную водку принято охлаждать, то перцовка подается комнатной температуры. В качестве закуски подойдут горячие мясные блюда и жареный картофель. Настойка согревает и повышает аппетит. Особенно хорошо пьется в холодную погоду.

Водку или этиловый спирт (40–45 %) можно заменить самогоном без неприятного запаха. Лучше выбирать для настойки гречишный или цветочный жидкий мед, который меньше выпадает в осадок и хорошо смягчает вкус алкогольной основы.

Ингредиенты:

– водка (спирт, самогон) – 0,5 л;

– красный перец – 1 стручок;

– черный перец-горошек – 4–7 горошин;

– мед – 3 столовые ложки;

– гвоздика – 3 штуки.

1. Перелить водку в литровую банку, положить гвоздику, перец и мед.

2. Перемешать, плотно закрыть банку крышкой, поставить на 5 дней в темное место с комнатной температурой. Первые 3 дня раз в сутки содержимое банки взбалтывать.

3. Профильтровать готовую домашнюю перцовку через плотную ткань или марлю. Разлить напиток в бутылки для хранения. В защищенном от прямых солнечных лучей месте срок годности до 3 лет. Крепость 34–36 %. Домашняя перцовка по цвету будет отличаться от магазинной. Дело в том, что в заводские настойки добавляют краситель, который придает напитку товарный вид.

Отфильтрованные ингредиенты можно использовать повторно, нужно лишь вместе с новой водкой добавить несколько ложек меда, а срок настаивания увеличить до 7 дней.

Внимание! Перцовка – довольно острый алкогольный напиток, поэтому важно не переусердствовать с употреблением. Очень осторожными нужно быть людям, страдающим заболеваниями желудочно-кишечного тракта и печени. Также в умеренных количествах перцовку можно использовать как средство профилактики простудных заболеваний.

Хреновуха

Настойка водки на корне хрена с древности известна отменным вкусом и полезными свойствами. По указу Петра I каждое подворье должно было хранить определенный запас этого спиртного, выдавая его людям тяжелого физического труда и тем, кто работал на холоде.

Свежий корень можно заменить консервированным, сушеным или замороженным. Однако настойка будет не такой душистой, так как полуфабрикаты теряют часть полезных веществ и аромата. В качестве алкогольной основы идеально подходит магазинная пшеничная водка, но можно сделать хреновуху на самогоне или этиловом спирте (предварительно разведенном до 40–45 %).

Ингредиенты:

– водка (спирт, самогон) – 0,5 л;

– жидкий мед – 1 чайная ложка;

– корень хрена – 7–10 см;

– лимонный сок – 2 столовые ложки (по желанию);

– горчица в зернах – 1 чайная ложка (по желанию).

В классическом рецепте лимонный сок и горчица не используются, но их добавление смягчает вкус.

1. Корень хрена очистить и перетереть на терке.

2. Смешать в стеклянной бутылке или банке лимонный сок, мед и горчицу. Засыпать перетертый хрен.

3. Добавить алкогольную основу, плотно закрыть, несколько раз хорошо встряхнуть.

4. Настаивать в теплом темном месте 4 дня. Встряхивать раз в сутки.

5. Полученную настойку профильтровать через марлю, затем процедить через слой ваты, перелить в стеклянную емкость и закупорить. Домашняя хреновуха должна иметь слегка желтоватый цвет и приятный душистый аромат. Срок годности вдали от прямых солнечных лучей в герметично закрытой бутылке – 2–3 года. Крепость – 36–38 %.

Подают напиток сильно охлажденным и пьют залпом из небольших стопок. На вкус настойка на хрене мягче, чем ее ближайшая родственница – перцовка. Лучшей закуской к хреновухе считаются мясные блюда и холодец. Еще одна интересная особенность – сильное повышение аппетита. После выпитых 20–30 мл хреновухи человек готов съесть все, что есть на столе. Это спиртное прекрасно подходит для исконно русских застолий, неотъемлемым атрибутом которых является широкое

разнообразие сытных блюд.

Глинтвейн (горячее вино)

Первые рецепты глинтвейна появились в Древнем Риме, но тогда вино смешивали со специями без нагревания. В условиях средиземноморского климата в повышении температуры не было смысла. По-настоящему популярным напиток стал в скандинавских странах средневековой Европы, где пряное горячее вино подавали на рождественских ярмарках и варили дома. Через несколько столетий глинтвейн распространился по всему континенту и стал популярным даже в регионах с теплым климатом.

Ингредиенты на 4–5 порций:

– красное вино – 750 мл;
– вода – 100 мл;
– сахар – 1 столовая ложка;
– тертый мускатный орех – 1 щепотка;
– молотый имбирь – 1 чайная ложка;
– гвоздика – 5 бутонов;
– корица – 1 палочка (или полчайной ложки молотой).

С составом домашнего глинтвейна можно экспериментировать, добавляя другие специи и фрукты, которые нравятся. Чтобы сделать безалкогольный глинтвейн, достаточно заменить вино виноградным соком, в остальном технология приготовления остается неизменной.

Для приготовления глинтвейна хорошо подходят красные столовые, сухие, сладкие и полусладкие вина среднего ценового диапазона. Например мерло, каберне, кагор, киндзмараули, хванчкара и др. От крепленых вин лучше отказаться, так как при их нагревании появляется неприятный запах спирта, портящий впечатление от напитка. Можно делать глинтвейн и на белом вине. В этом случае лучше добавлять больше сахара (3–4 столовые ложки), поскольку у белых вин высокая кислотность.

1. Смешать в кастрюле специи и добавить воду.
2. Довести смесь до кипения, снять с огня. Настаивать 10 минут.
3. Процедить отвар через сито или марлю.
4. Добавить в кастрюлю вино, отвар специй, фрукты (по желанию) и сахар.
5. Нагреть на медленном огне до 65–70 °C.

Глинтвейн нельзя доводить до кипения. При появлении пара и первых пузырьков напиток нужно снять с огня.

6. Накрыть крышкой и дать настояться 5–10 минут.
7. Подавать горячим в высоких прозрачных стаканах или

керамических чашках, удерживающих тепло.

Повторно нагретый глинтвейн теряет аромат и вкус. Лучше готовить небольшие порции и сразу выпивать. Закусывают глинтвейн сухим печеньем, пирогами и несладкими фруктами. В Германии горячее вино принято пить на открытом воздухе вместе с блюдами, приготовленными на гриле, например с шашлыками и сосисками.

Грушевый сидр

В Англии его называют «перри», во Франции – «пуаре», а в Испании – «перада». Под этими малознакомыми россиянам словами скрывается грушевый сидр – слабоалкогольный газированный напиток, похожий на шампанское.

Для домашнего сидра сорт груш значения не имеет, лишь бы они не были кислыми, в противном случае количество сахара нужно увеличить, чтобы сок был сладким, но не приторным (сахаристость на выше 20 %). Делать грушевый сидр без сахара не советую, напиток получится слабоалкогольным и плохо газированным. Желательно не мыть груши, чтобы на поверхности сохранились дикие дрожжи, благодаря которым сок начнет бродить. Если плоды очень грязные, достаточно протереть их чистой сухой тряпкой.

Ингредиенты:

– груши – 15 кг;

– сахар – 60 г на литр сока.

Любители экспериментов могут приготовить грушево-яблочный сидр, смешав 1 часть яблочного сока с 2–3 частями грушевого или взять другие пропорции. Технология не меняется.

1. Груши разрезать пополам, извлечь сердцевину, косточки и подгнившие части, из-за которых готовый напиток может горчить. Мякоть переработать на сок любым доступным способом.

2. Разлить сок в емкости для брожения, например трехлитровые банки. Поставить в темное место с комнатной температурой, накрыть марлей, чтобы в сусло не попали насекомые.

3. Через 2–3 дня сок начнет бродить, вверху образуется пена и будет слышно шипение. При появлении этих признаков добавить в сок сахар (50 г на литр), перемешать, установить на горлышке гидрозатвор или резиновую перчатку (предварительно сделать прокол иглой в одном из пальцев).

4. Перенести забродивший сок в темное помещение с температурой 18–28 °С. Брожение длится 7–20 дней. Когда водяной затвор перестанет выделять газ (перчатка сдуется), на дне появится осадок, а сам сидр посветлеет, можно переходить к следующему этапу.

5. Слить напиток с осадка в другую чистую емкость. Проще всего это сделать тоненькой трубочкой. Получилось молодое домашнее грушевое вино, которое нужно насытить газом.

6. Бутылки для сидра хорошо помыть, на дно каждой добавить 10 г сахара на литр сока. Сахар нужен для карбонизации

– насыщения напитка углекислотой, которая появится при вторичном брожении.

7. Разлить сидр в бутылки, оставив свободного пространства 5–6 см от горлышка. Герметично закрыть пробками.

8. Перенести бутылки на 10–14 дней в темное место с комнатной температурой. Раз в сутки проверять давление газа.

9. Употреблением выдержать домашний грушевый сидр в холодильнике или подвале 3–4 дня. Примерная крепость 5–9 %. Срок годности при температуре 8–16 ˚С до 12 месяцев.

Бехеровка (имитация)

Оригинальный рецепт бехеровки хранится втайне. Известно лишь, что в состав входит 20 лечебных трав, растущих в Карловых Варах (курортная местность Чехии). Только два человека в мире знают весь перечень и правильные пропорции ингредиентов. Предложенный рецепт максимально приближен к бехеровке, но по факту им не является. Получается ликер светло-коричневого цвета со сбалансированным вкусом и ароматом, в котором преобладают нотки корицы и кардамона с легкими оттенками аниса. Пить домашнюю бехеровку лучше охлажденной до 10–12 °С, закусывая ломтиком апельсина, посыпанного корицей, или другими фруктами.

Ингредиенты:

– водка (спирт 45 %) – 1 л;

– сахар – 150 г;

– вода – 250 мл;

– апельсиновая цедра – 2 чайные ложки свежей или 1 чайная ложка сушеной;

– кардамон – 2 штуки;

– гвоздика – 10 штук;

– черный перец – 8 горошинок;

– анис – 0,5 чайной ложки;

– корица – 1 палочка среднего размера.

Вместо спирта или водки можно брать хорошо очищенный самогон, не имеющий запаха и неприятного привкуса. Но идеальной основой считается разбавленный спирт, который используется в оригинальном варианте. Если не нравится запах любой из добавляемых пряностей, ее можно исключить из перечня ингредиентов.

1. Нарезать цедру апельсина мелкими кусочками, используя для настойки только оранжевую часть кожуры. Белая мякоть не должна попасть в напиток, иначе бехеровка получится слишком горькой. Сушеная цедра не требует предварительной обработки.

2. Раздавить деревянной скалкой корицу и кардамон.

3. Засыпать все пряности в банку, добавить водку (спирт), перемешать и плотно закрыть крышкой.

4. Поставить банку в темное место с комнатной температурой на 7 дней. Раз в сутки встряхивать.

5. Смешать в кастрюле сахар и воду, нагреть на медленном огне до полного растворения сахара, не доводить до кипения. Снять белую пену и охладить смесь до комнатной температуры.

6. Добавить в настойку сахарный сироп, перемешать, плотно

закрыть и выдерживать еще 3–4 дня.

7. Готовую домашнюю бехеровку профильтровать через несколько слоев марли и вату, затем разлить в бутылки для хранения.

8. Перед дегустацией выдерживать еще 2–3 дня в прохладном месте – холодильнике или подвале. Срок годности – 5 лет. Крепость – 24–27 %.

notes

Примечания

1

https://alcofan.com/raschet-parametrov-samogonovareniya

2

https://alcofan.com/raschet-parametrov-samogonovareniya